

Autor : Magda

Titlu : Supa italiana

Articol : Supa italiana

400 g fasole alba
200 g morcovi
150 g telina radacina
75 g pasta de tomate
200 g ceapa
100 g macaroana
200 g costita afumata
25 g usturoi
piper macinat dupa gust
50 g patrunjel verde
0,30 g sare

Operatii pregatitoare

Fasolea se alege se spala si se lasa in apa rece 12 ore. Ceapa se curata se spara se opareste si se indeparteaza apa. Morcovii, telina si usturoiul se curatase spala si se taie marunt. Costita se taie cuburi si se introduce la cuptor 5 minute. Macaroanele se fierb, dupa care se tin in apa rece 10 minute.

Mod de preparare

Fasolea se fierbe in apa circa 15 minute supa care se strecoara si se adauga alta apa de preferinta fierbinte. Cand fasolea este fiarta pe jumătate se adauga morcovii telina ceapa si se continua fierberea. Cand fasolea este fiarta se adauga sare si costita afumata si se mai fierbe 20 minute. Se adauga macaroanele , usturoiul, piperul macinat pasta de tomate si sare. se fierb impreuna 10 minute.

Prezentarea si servirea

Se serveste in bol, supiera sau cana cu patrunjel verde deasupra. Se serveste fierbinte.