

# Zuppa di Verdure

ITALIENSK GRÖNSAKSSOPPA

PAOLO ROBERTO'S  
leZie



## Tillagning

- Blötlägg de torkade bönorna enligt anvisningarna på paketet, ca 8–10 timmar.
- Häll av vattnet och koka bönorna, i nytt lättsaltat vatten, tills de är halvkokta, ca 20 minuter. Häll av kokvattnet.
- Konserverade bönor spolås snabbt av med kallt vatten. Låt dem rinna av.
- Skala potatis och morötter och skär dem i små bitar. Skär zucchini, tomater, purjolök, blekselleri, lök och bacon i små bitar. Dela blomkålen i små buketter. I en matberedare kan, potatis, morötter, zucchini, selleri och lök, köras något varv för att få små bitar, men se upp så att de inte mosas sönder.
- Smält smöret i en rymlig kastrull och fräs bacon, lök, vitlök och alla grönsaker, utom tomater, i 3-4 minuter.
- Tillsätt tomater, bönor, buljong och persilja. Smula ner de torkade kryddorna och sjud under lock i 5-8 minuter, eller tills grönsakerna börjar kännas mjuka, men fortfarande har spänst kvar.
- Smaka av med salt och peppar. Späd med lite extra buljong om det behövs.
- Lägg i pastan och koka i ytterligare ca 10 minuter eller tills pastan är "al dente" (har lite tuggmotstånd).

Servera med färskrivna parmesanost av god kvalitet och strö över lite finhackad persilja.

4-6 personer

## Ingredienser

1 dl små vita bönor, torkade (eller konserverade avrunna)  
1 liter grönsaksbuljong (på fond eller tärningar)  
2 potatisar  
2 små morötter  
1 zucchini  
5 körsbärstomater  
1 liten purjolök  
1 stjälk blekselleri  
1 schalottenlök  
1 pressad vitlöksklyfta  
100 g bacon  
½ litet blomkålshuvud  
3 msk finhackad persilja  
25 g smör  
1/2 tsk finmulad torkad salvia  
1/2 tsk finmulad torkad rosmarin  
150 g kort pasta, t.ex. ditali, risoni eller spaghetti bruten i små bitar  
salt  
peppar

färskrivna parmesanost