




Minestrone w wersji jesiennej

 H A B I B I

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

Batat - 1 duży szt.

Ziemniaki - 3-4 średnie szt.

Marchewka - 2 średnie szt.

Szalotka - 2-3 średnie szt.

Dynia - 1 średni kawałek

Brokuł - 1/2 szt.

Czosnek - 3-4 ząbek

Masło klarowane - 70 g

Sól, pieprz, rozmaryn - do smaku

Mascarpone albo ricotta - do smaku

Dodatkowe info:

Minestrone, to tradycyjne włoskie zupy jarzynowe. W każdym regionie i o każdej porze roku robi się nieco inne, bo i dostępne składniki są różne.

Gęstość minestrone reguluje się ilością dodanej wody, ale w razie potrzeby można też dodać do zupy ugotowanego ryżu albo makaronu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na klarowanym maśle zeszklić posiekaną szalotkę, dodać startą marchewkę, dynię i batata. Razem chwilę podgrzewać z dodatkiem małej gałązki rozmarynu. Dodać ziemniaki pokrojone w małe kostki oraz brokuła dość drobno pokrojonego. Zalać wszystko gorącą wodą, dodać sól do smaku i gotować pod przykryciem do miękkości ziemniaków. Wcisnąć do zupy czosnek, zagotować i doprawić solą i pieprzem. Wyjąć gałązkę rozmarynu. Warzywa w zupie można troszkę rozgnieść tłuczkiem do ziemniaków, dzięki czemu stanie się bardziej zawieszista. Na koniec zabielić serkiem.