

Zuppa Venetia

Bondsoppa från Venetien

Ingredienser 4 personer:

*1 knippa bladpersilja
2 vitlöksklyftor
2 rödlökar
3 stjälkar selleri
3 morötter
3 msk olivolja
400 g konserverade
cocktailtomater
ca 150 g savoykål eller salladskål
400 g konserverade stora vita bönor
400 g konserverat matvete
1-1 1/2 l hönsbuljong
salt
nymalen svartpeppar*

Gör så här:

*Hacka persilja. Skiva vitlök och rödlök.
Skär selleri och skalade morötter i bitar.*

*Hetta upp olja i en kastrull och fräs grönsakerna i
5 minuter. Tillsätt tomater utan spad, grovt strimlad
kål, bönor (med spad) och avrunnen matvete.
Täck med buljong och sjud i 15 minuter under lock.*

*Ringla över lite fin olivolja och smaka av
med salt och nymalen peppar. Servera med ett
gott bröd och parmesan.*




TOMMASI
Viticoltori dal 1902

Vinrekommendation:

*Tommasi Palanca Ripasso
Art. nr: 2133 149 kr 13%*

www.tommasi.se

