

В Италии круглый год изобилие овощей. Именно поэтому итальянцы любят готовить минестроне из большого количества ингредиентов. В этот вкуснейших густой овощной суп иногда добавляют до 15 видов овощей. Обычно этот изысканный суп подают в холодное время года, поскольку он хорошо согревает.



## Минестроне по-генуэзски

### Ингредиенты:

- кабачок — 2—3 шт.;
- морковь — 2—3 шт.;
- картофель — 2—3 шт.;
- помидоры — 3 шт.;
- зеленый горошек — 100 г;
- вареная фасоль — 200 г;
- стручковая фасоль — 200 г;
- рожки — 100 г;
- базилик — 1 пучок;
- чеснок — 3 зубчика;
- оливковое масло — 70 г;
- соль — по вкусу;
- пармезан — 50 г.

Картофель, морковь, кабачки очистить и нарезать кубиками, затем засыпать в кипящую воду и варить на медленном огне. Обрезать кончики стручков зеленой фасоли, разрезать и положить в кастрюлю, добавить зеленый горошек, вареную фасоль. Для соуса: очистить помидоры, измельчить чеснок и взбить до состояния пюре, в конце медленно ввести оливковое масло. Затем вылить соус в кастрюлю, засыпать рожки, посолить. Варить еще 5 минут. Перед подачей посыпать пармезаном.

# Минестроне с зеленой фасолью

## Ингредиенты:

- рис — 100 г;
- капуста —  $\frac{1}{2}$  шт.;
- помидоры — 4 шт.;
- картофель — 2 шт.;
- баклажан — 1 шт.;
- фасоль (сухая) — 100 г;
- грибы (сушеные) — 100 г;
- стручковая фасоль — 200 г;
- вода — 3 л;
- оливковое масло — 3 ст. ложки;
- специи, соль — по вкусу.

Сухую фасоль и грибы предварительно замочить. Капусту нашинковать. Помидоры, картофель, баклажаны и стручковую фасоль нарезать.

Овощи выложить в кипящую воду, добавить соль, оливковое масло, порезанные грибы, размоченную фасоль и готовить на медленном огне около 1,5 часов.

Затем добавить промытый рис и варить до готовности.

Перед подачей заправить специями и сливочным маслом (по вкусу).



# Москанский суп

## Ингредиенты:

- чеснок — 3 зубчика;
- лук репчатый — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- стебель сельдерея — 1 шт.;
- ветчина — 110 г;
- томаты в собственном соку — 425 г;
- масло оливковое —  $\frac{1}{2}$  стакана;
- фасоль — 250 г;
- бульон куриный — 2 стакана;
- розмарин — 1 стебель;
- капуста листовая — 1 пучок;
- сухари —  $\frac{1}{2}$  стакана;
- пармезан — по вкусу.

Разогреть оливковое масло на среднем огне в большой кастрюле. Добавить измельченный чеснок, мелко нарезанные лук, морковь, сельдерей и ветчину. Пассеровать, помешивая, 5 минут.

Добавить томаты с соком, бульон, фасоль и розмарин. Довести до кипения, накрыть крышкой и варить 1 час, пока фасоль не станет мягкой. Добавить мелко нарезанную капусту и готовить еще 5—7 минут. Добавить сухари, перемешать и подавать, сбрызнув оставшимся оливковым маслом и посыпав пармезаном.

