

Zupa z białą fasolą i oliwkami



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała fasola

sos pomidorowy

oliwki

Racaito Basico

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 łyżka oleju z annatto, 12 dag posiekanego bekonu, 12 dag posiekanego salami Genoa - dodaliśmy salami czosnkowe, 1/4 szklanki Racaito Basico, pół szklanki posiekanych oliwek manzanilla, 1 szklanki sosu pomidorowego, 25 dag ugotowanej fasoli, 8 szklanek wody - dodaliśmy 6 szklanek, 1/4 szklanki ryżu, 6 dag makaronu włosy anielskie, pół łyżeczki soli, 1 łyżeczka czarnego pieprzu.

SPOSÓB WYKONANIA: Na oleju podsmażyć bekon i salami. Dodać Racaito, oliwki i sos pomidorowy. Gotować przez 3 minuty. Wymieszać wodę z fasolą. Dodać bekonową miksturę, ryż, makaron, sól i pieprz. Zagotować, zmniejszyć ogień i gotować 20 minut na małym ogniu.