Pomidorowa zupa włoska z muszelkami

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

drobny makaron wloski Conchigliette (użyłam malutkich muszelek razowych)	250 g
2 puszki obranych i pokrojonych pomidorów	800 g
czosnek	2 duze zabki
SÓL, ŚWIEŻO ZMIELONY PIEPRZ	
bulion drobiowy	1 z warzywami
fasola biała z puszki	200 g
oliwa	2-3 lyzki
bazylia świeża	2 garście liści
Do dekoracji:	
bazylia świeża	listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron uggotowac al dente w osolonej wodzie, przeplukac zimna woda i odcedzic. Cebule i czosnek obrac i umyc, drobno pokroic. Fasole dobrze przepłukać. Listki bazylii drobno posiekac (bazylie można zastąpić natka pietruszki). Na patelni rozgrzac tluszcz i zeszklic cebule z czosnkiem. Zagotowac bulion wraz z pomidorami, dodac fasole i cebule z czosnkiem, gotowac 15 minut na niewielkim ogniu. Tuz przed zakonczeniem gotowania doprawic sola i pieprzem, dodac zielenine. Do głębokich talerzy lub bulionerek, wrzucic porcje makaronu (wg uznania), zalac goraca zupa, posypac startym, żółtym serem (nie żałować), przybrac zielenina (bazylia lub pietruszka) i spożywać na goraco.