

# Fasulye Çorbası

Toscana Beyaz Fasulye Çorbası (Ribollita) - Protein ve lif açısından zengin, 30 dakikada hazır, vegan ve glutensiz İtalyan çorbası tarifi.

20	30	50	4	Easy
HAZIRLIK DK	PİRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Fasulye Çorbası

## Malzemeler

- 1 onion
- 1 celery stick
- 1 carrot
- 1 clove garlic
- 2 potato
- 1 tbsp olive oil
- 1 tbsp tomato paste
- 1 cup white wine
- 1 sprig rosemary
- 2 cup vegetable broth
- 1 tsp salt
- 1 tsp black pepper
- 1 tsp paprika
- 1 cup spinach

## Yapılışı

- Prepare the base**

Heat 1 tablespoon olive oil in a large pot over medium heat (160°C/325°F). Add the diced onion, carrots, and celery, cooking until the onion is soft and translucent, about 5 minutes.
- Add aromatics**

Add 1 clove minced garlic and cook for 30 seconds until fragrant, stirring constantly to prevent burning.
- Add aromatics and tomato**

Stir in 1 tablespoon tomato paste and cook for 1 minute until it darkens slightly and becomes fragrant.
- Deglaze**

Pour in 1 cup white wine and scrape up any browned bits from the bottom of the pot (this is called deglazing). Let the wine simmer for 2 minutes to cook off the alcohol.
- Add main ingredients**

Add the beans, diced potatoes, 1 sprig fresh rosemary, and 2 cups vegetable broth. Bring to a boil over high heat.
- Simmer**

Reduce heat to low, cover, and simmer for 15-20 minutes until the potatoes are tender when pierced with a fork.

## 7 Season and finish

Season with 1 teaspoon salt, 1 teaspoon black pepper, and 1 teaspoon red pepper flakes. Add 1 cup chopped spinach and cook for 2 minutes until wilted.

8 Remove the rosemary sprig and taste the soup. Adjust seasoning with additional salt and pepper as needed.

## 9 Serve

Ladle the soup into bowls and drizzle with the remaining 1 tablespoon olive oil. Serve immediately with crusty bread.

## İpuçlar?

Çorba sizin için çok kalınsa, biraz su veya sebze suyu ile inceltebilirsiniz. Daha kremsi bir doku için biraz süt veya krema ekleyebilirsiniz.

Fasulyeleri et suyu ile birlikte pişirin. Bu sayede tüm lezzetleri emerler ve çorbaya kremsi görünüm kazandırır.

Çorba kaynarken düzenli olarak karıştırın. Konserve fasulye yumuşak olduysa için dozu olarak çorbaya koyulaştırarak, karıştırarak daha homojen bir yapı elde edersiniz.

Beyaz fasulyeyi kullanmadan önce mutlaka durulayın ve kontrol edin. Bu, kirlenici maddelerden arınması için önemlidir.

Daha zengin lezzet için kabak, mantar, domates ve taze biberiye eklemeyi deneyin. Bu malzemeler çorbaya derinlik katar.

Navy, cannellini, great northern ve barbunya fasulyesi kuru olarak da kullanılabilir, ancak önceden ıslatıp pişirmeyi unutmayın.

Çorbanın sonunda tuz ekleyin, böylece fasulye daha yumuşak ve lezzetli olur.

Servis ederken üzerine biraz sızma zeytinyağı gezdirerek hem görsel hem de lezzet açısından zenginleştirin.