

Fasulye Çorbası

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

20 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

50 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 soğan
- 1 kereviz sapı
- 1 havuç
- 1 diş sarımsak
- 2 patates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 bardak beyaz şarap
- 1 dal biberiye
- 2 bardak sebze suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı paprika biber
- 1 bardak ıspanak

Yapılışı

1 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.

2 Add 1 clove minced garlic and cook for 30 seconds until fragrant, stirring constantly to prevent burning.

3 Add aromatics and tomato

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

4 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.

5 Add main ingredients

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

6 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.

İpuçları

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 olduğu için doğal olarak çorbayı koyulaştırır, karıştırarak daha homojen bir yapı elde edersiniz.

Beyaz fasulyeyi kullanmadan önce mutlaka durulayın ve kontrol edin. Bu, kirlenmiş maddelerden arınmış olmasını sağlar.

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.

