

ZUPPE E MINESTRE

Minestra con fagiolini e carne d'oca

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

2 tazze di fagiolini bianchi o scuri
1 radice di sedano affettata
1 piccolo cavolfiore
4 patate sbucciate e tagliate a dadini
2 carote tagliate a dadini
300 g di spaghetti
200 di oca affumicata (può essere sostituita dal tacchino) 2 spicchi d'aglio
basilico
prezzemolo tritato
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i fagiolini in una casseruola di media grandezza con dell'acqua e bollire fino a che non siano teneri. Aggiungere i piccoli fiori di cavolfiore, patate, carote, radice di sedano.

Continuare a cucinare su fuoco basso per un'altra ora. Dopo ciò aggiungere gli spaghetti, aglio, oca affumicata, basilico e prezzemolo. Mescolare bene e aggiungere il sale e il pepe secondo il gusto. Continuare a cuocere per altri 15 minuti. Servire caldo con dei crackers.