شوربة المعكرونة بالخضار

المقادير:

- ½ كوب معكرونة صغيرة
- 3 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 حبة جزر، مقطعة
- 1 عود كرفس، مفروم
- 2 فص ثوم، مهروس
- ¼ ملعقة صغيرة صلصة حارة
- 1 ملعقة صغيرة أعشاب إيطالية
- 6 كوب مرق دجاج أو خضار
- 1 كوب طماطم، مقشرة ومفرومة
- 1 علبة فاصولياء بيضاء، مغسولة ومصفاة
- ¼ كوب بقدونس طازج، مفروم

طريقة التحضير:

1. في قدر عميق، يسخن الزيت على نار متوسطة ويطهى البصل والكرفس والجزر لعدة دقائق ثم يضاف الثوم والصلصة الحارة والأعشاب الايطالية وتحرك المكونات.
2. يضاف المرق والطماطم ويترك المزيج على النار حتى الغليان.
3. تضاف المعكرونة وتطهى على نار مرتفعة حتى تنضج.
4. تضاف الفاصولياء ويترك الخليط لعدة دقائق على النار ثم يتبل بالفلفل والملح والبقدونس.
5. تقدم الشوربة ساخنة في أوعية عميقة.