

Ciorba de fasole

[shashin type="photo" id="15714" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Stiu ca ciorba de fasole apare in multe si delicioase variante, cu bors, fara bors, cu leustean sau cimbru, cu tarhon, marar ori patrunjel, si tot felul de alte „inventii”, dar eu acum vreau sa va prezint ciorba pe care o savuram noi (nu o fac prea des, dar cand o fac e nebunie!!!!!! :D), de la mic la mare, si asta mai ales pe timpul asta, adica (bezmetic) iernatic ☐

Eu, mai nou, nu pun deloc verdeata fiindca Bogdi o detesta, dar voi puneti ce vreti, cum vreti, dupa gust.

Va iesi o minunatie, va veti convinge singuri!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru ciorba:

- 500 g. fasole boabe (albe)
- 3 litri apa
- 1 ciolan afumat de porc (cca. 600 g.) sau bucati de costita, slanina
- 2, 3 morcovi
- 1 radacina patrunjel
- 1 radacina pastarnac
- 1 ceapa
- sare, piper

Pentru rantas:

- 5-6 linguri ulei
- 2 lingurite boia dulce
- 2 linguri faina
- 2-3 catei de usturoi
- 1 ceasca cu **bulion** (cca. 200 ml.)
- 1 lingura **pasta de ardei** (optional)

Mod de preparare:

Se pune fasolea la inmuiat, in apa rece, de seara pana a doua zi. Se spala in doua, trei ape, si se curata de impuritati (boabele care se ridica la suprafata se arunca).

Se pune fasolea astfel pregatita la fiert, in apa rece. Dupa primele clocote, se arunca apa si se inlocuieste cu alta, fierbinte (puneti din timp inca o oala cu apa la fiert).

Jumatate din cantitatea de zarzavaturi se taie cubulete; cealalta jumătate se taie in sferturi. Sau, ma rog, procedati cum va e mai usor, mie imi place sa gasesc in farfurie cate-un sfert de morcov si pastarnac...neaparut pastarnac, fara de care nu ciorba de fasole nu mai are niciun farmec pentru mine ☐

Se adauga ceapa, intreaga (dupa ce a fiert, o scoatem afara) si afumatura, care se spala bine inainte de a fi pusa in ciorba; daca e prea mare se taie in doua sau chiar trei bucati, pe langa os. Se lasa la fiert, cu capac (n-o acoperiti total, pentru ca aburii sa poata rasufla linistiti :P) pana cand boabele de fasole se inmoaie (n-am cronometrat toata chestia, dar dupa vreo doua ore ar trebui sa fie gata).

Catre finalul fierberii, se pregateste rantasul: se infierbanta uleiul; se adauga boiaua si imediat se adauga faina. Se rumeneste usor (nu o lasati sa prinda culoare, fiindca devine amara). Se trec cateii de usturoi prin presa sau se toaca marunt. Se adauga la rantas si se amesteca totul foarte bine. Se adauga bulionul si pasta de ardei, daca aveti, si vreti :))

Se stinge cu un polonic de ciorba si se lasa sa dea intr-un clocot; se toarna apoi totul in ciorba, amestecand bine. Se lasa sa dea impreuna cateva clocote, dupa care se da deoparte.

Se serveste cu ceapa taiata solzisorii si frecata bine cu sare. Daca e rosie, cu atat mai bine.

Foarte, foarte gustoasa!!!!!!!!!!!!!!

[shashin type="photo" id="15715" size="large" columns="max" order="user" position="center"]