

Pasta de fasole verde



Aceasta pasta de fasole verde este foarte gustoasa si se poate servi atat calda cat si rece, ca aperitiv, unsa pe paine sau in compania celor mai bune **saratele de post** □ , ori ca (rapida) garnitura pentru, de exemplu, **cartofii crocanti**, pe care ii ador!!!!

0 puteti chiar strecura in pachetelul pentru serviciu, daca tineti post.

Ingrediente:

- 500 g fasole verde (din congelator sau conserva)
- 100 ml ulei
- o ceapa mare
- 100 ml **suc de rosii**

- 5-6 catei de usturoi
- sare, dupa gust

Sfat: in acelasi mod puteti face si pasta de mazare.

P.S. Daca nu vreti sa obtineti tocmai o pasta, tocati ceapa marunt si amestecati-o asa cum e cu pasta de fasole verde (pe care, de altfel, o puteti lasa pastai, si-atunci veti obtine o delicioasa mancarica numita pastai aite...dar asta deja e o alta mancare de peste ☐)

Mod de preparare:

Se fierbe fasolea 5 minute, se scurge bine si se paseaza. Eu am cumintit-o cu mixerul vertical :P, dar se poate toca si in blender (daca nu aveti asa ceva, treceti-o prin sita).

Se caleste ceapa, tocata marunt, in ulei; se adauga o lingurita sare.

Desigur, ceapa poate fi taiata si solzisorii, pentru ca oricum va trece prin lamele nemiloase ale robotului ☐

Dupa ce s-a inmuiat, se adauga bulionul. Se ia de pe foc si se lasa sa se raceasca.

Se amesteca pasta de fasole verde cu ceapa calita si cu usturoiul trecut prin presa si se mixeaza pana cand devine o pasta.

Una delicioasa!!!! ☐



Noi am folosit-o ca dip pentru **saratelele de post**:



Laura Sava