



Italiensk bondsoppa

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Italiensk bondsoppa med salsiccia, grönkål och mycket mer! Man kan inget annat än att älska italiensk mat. Multo buono!

#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 2 st färsk salsiccia (innehållet)
- 4 st skivad potatis
- 1 paket grönkål
- 1 st hackad gul lök
- 3 st finhackad vitlöksklyfta
- 1 paket stora vita bönor
- 4 skivor bacon
- 3 dl vitt vin
- 1 bit riven pecorino
- salt efter smak
- svartpeppar efter smak
- 1-2 tsk torkad oregano

1-2 krm peperoncino (italienskt chilipulver)
5 dl matlagningsgrädde
3 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** I en varm stekpanna knapersteker du bacon. Lägg sedan på en servett för att suga upp överflödigt fett.
- 2** I en djup kastrull sauterar du vitlök och gul lök mjuk i ca 2 minuter. Häll sedan i innehållet av salsicciakorven och den plockade grönkålen och rör om. Nu kan du krydda med salt, peppar, oregano och peperocinopulvret. Rör om ytterligare och låt stå 1 minut. Häll i potatis, vin, vatten och låt koka upp.
- 3** Låt soppan koka ca 10 minuter och häll sedan i matlagningsgrädden och dom skjölda vita bönorna. Dra ner värmen och låt sjuda tills att potatisen är mjuk.
- 4** Servera soppan och smula över den knaperstekta baconet och riv massa pecorino på. Smaklig måltid!