

حساء الخضراوات في مطعم «لاكوتشينا»



- (أعدّ هذه الأطباق "الشيف" ماركو دي فينسينتس في مطعم "لاكوتشينا" بفندق الفيصلية، بالرياض). - مقادير:
- 800 غرام من الجزر
 - 600 غرام من الكوسى
 - 450 غراماً من أعواد الكرفس
 - 300 غرام من البصل
 - 400 غرام من البازلاء الخضراء
 - 300 غرام من جذور الكرفس
 - 500 غرام من البطاطس
 - 400 غرام من الطماطم المشوية
 - 300 غرام من السبانخ
 - 400 غرام من الأرز الأبيض
 - 350 غراماً من جبن "بارميزان"
 - 200 غرام من زيت الزيتون
 - 30 غراماً من الملح والفلفل
 - 4,1 لتر من مرق الخضراوات
- طريقة التحضير: 1- تقطّع الخضراوات إلى قطع صغيرة جداً.
- 2- في قدر تحتوي على زيت الزيتون، يقلّى كلّ من البطاطس والبصل وجذور الكرفس والجزر لمدة 5 دقائق. 3- ثم، تضاف أعواد الكرفس والكوسى والبازلاء والخضراوات المقلية ومرق الخضراوات في قدر على النار، لمدة 15 دقيقة. 4- تنزع الخضراوات من الماء وتوضع في قدر جانباً، ويستعمل المرق مجدداً، فتضاف إليه الطماطم، ثم تخلط بالخلط الكهربائي. 5- يوضع السبانخ مع بقية الخضراوات، ويعطى بجبن "البارميزان" وينثر الملح والفلفل.
- نصيحة "الشيف": يمكن تجميع الأرز والخضراوات في الطبق على شكل كرة، مع تزيينه بالخيار. (هذه المقادير تكفي لعشرة أشخاص)

