



Italialainen keitto

Aineet: 1 ps pekonia
1 sipuli
2 porkkanaa
1-2 varsisellerin vartta tai pala juuriselleriä
1 tlk murskattuja tomaatteja
2-3 valkosipulin kynttä
n. 1,3 l lihalientä kuutioista
1 1/2 dl makaronia
suolaa, viherpippuria, salviaa

Valmistus: Leikkaa pekoni ohuiksi suikaleiksi. Hienonna sipuli ja leikkaa porkkanat suikaleiksi sekä varsiselleri viipaleiksi. Ruskista pekoni padassa rapeaksi, lisää joukkoon sipulisilppu ja pekonsuikaleet. Sekoittele niitä padassa, kunnes ne ovat pehmenneet. Lisää joukkoon selleriviipaleet, tomaattimurska puserretut valkosipulin kynnet ja lihaliemi. Kun ruoka kiehuu, lisää makaroni. Anna ruoan kypsyä hiljalleen 15 minuuttia. Lisää salviaa ennen tarjoilua.

www.superkokki.com