

Ciorbă de cartofi, dovlecel și fasole verde cu smântână



Ciorbă de cartofi, dovlecel și fasole verde cu smântână



Această rețetă de **Ciorbă de cartofi, dovlecel și fasole verde cu smântână** este nu doar o plăcere pentru papile, dar și un prilej de a aduce aminte de rețetele tradiționale, pline de gust și culoare, care adună familia la masă.

- 500 g cartofi (opțional, noi)
- 500 g dovlecel
- 200 g păstăi (fasole verde)
- 3 roșii medii
- 1 lingură de pastă de tomate
- 2-3 cepe medii
- 1 țelină rădăcină, opțional și 3-4 frunze de țelină
- 2 morcovi
- 4 buc ceapă verde
- 1 ardei gras roșu
- 1 legătură mărar
- 1-2 legături pătrunjel
- 20-30 ml ulei
- sare și piper după gust

1. Începeți cu tocatul legumelor proaspete: dovlecei, păstăi, cartofi noi (atât roșii cât și mov), ceapă verde și roșii. Fiecare legumă este tăiată în bucăți potrivite pentru a se găti uniform și a oferi o textură plăcută ciorbei.



2. Într-o oală mare, căliți ceapa cu puțin ulei și sare, până când devine sticloasă. Adăugați apoi morcovii, țelina (tăiate în cubulețe) și o lingură de pastă de tomate, lăsând totul să se călească pentru a scoate cele mai bune arome.
3. După ce baza de legume s-a călit, introduceți cartofii și dovleceii tăiați, urmați de păstăi și roșii. Este important să adăugați legumele proaspete în etape, pentru a le permite fiecareia să contribuie la gustul final al ciorbei.



4. Odată ce toate legumele sunt în oală, acoperiți-le cu apă fierbinte și lăsați-le să fiarbă la foc mic. Când legumele sunt aproape gata, adăugați borșul acru pentru a oferi ciorbei acea aciditate caracteristică și delicioasă.
5. Pe final, îmbogățiți gustul ciorbei cu ardei gras roșu tăiat, multă verdeață proaspătă (pătrunjel și mărar) și ajustați de sare și piper după gust. Acești pași finali transformă o simplă ciorbă de legume într-un borș de vară vibrant și plin de savoare.



6. Borșul de vară se servește cald, cu o lingură generoasă de smântână pe deasupra și multă verdeață tocată, pentru un plus de prospețime. Este o mâncare reconfortantă, ideală pentru zilele călduroase de vară, când dorești ceva ușor dar extrem de aromat.