

Φασολάδα με σπανάκι

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Υλικά

3 φλ. λευκά φασόλια
1 κ.σ. ελαιόλαδο
1 μέτριο κρεμμύδι, κομμένο σε κύβους
8 σκελίδες σκόρδο
1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
¼ κ.γ. δεντρολίβανο
½ κ.γ. αλάτι
140 γρ. σπανάκι
790 γρ. ντομάτες κομμένες σε κύβους
1 κ.σ. βαλσάμικο ξύδι
8 φλ. ζωμό λαχανικών

Διαδικασία

Βάζουμε τα φασόλια σε μια κατσαρόλα με νερό να τα καλύπτει και αφήνουμε να βράσουν για 35-40 λεπτά σε μέτρια φωτιά, μέχρι να μαλακώσουν ελαφρώς.

Αφαιρούμε από τη φωτιά, στραγγίζουμε και αφήνουμε στην άκρη.

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο.

Προσθέτουμε το κρεμμύδι και τα σοτάρουμε για 5 λεπτά.

Προσθέτουμε το σκόρδο, τον πελτέ ντομάτας, το δεντρολίβανο, το αλάτι, το σπανάκι και σοτάρουμε, ίσα-ίσα να μαραθεί το σπανάκι.

Προσθέτουμε τις ντομάτες, το βαλσάμικο ξύδι, το ζωμό λαχανικών, τα μισοβρασμένα φασόλια και αφήνουμε το μείγμα να πάρει μία βράση.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 30 λεπτά.

Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε επιπλέον αλάτι, αν χρειάζεται.

Αποσύρουμε τη φασολάδα από τη φωτιά και σερβίρουμε.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr