

## 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)

