Паста тальерини с фасолью

Время приготовления: 45 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 порции)

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 1000g 120 г
  - Лук 40 г
  - Овощной бульон 200 мл
  - Оливковое масло экстра-класса достаточное количество
  - Перец по вкусу
  - Смесь пряных трав (розмарин, шалфей, лавровый лист) по вкусу
  - Смесь различных видов фасоли 400 г
  - Соль по вкусу
  - Яичная паста тальерини 100 г

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Нарезать лук тонкой соломкой, затем обжарить его в сотейнике, добавив оливковое масло экстра-класса, соль и перец.
2. Добавить горячий бульон, различную фасоль, **томат** и ароматические травы, тушить на медленном огне в течение 20 минут.
3. Добавить в сотейник пасту тальерини и готовить, часто помешивая.
4. Выключив огонь, приправить оливковым маслом экстра-класса и посыпать черным перцем.