



## Pasta 'fazool' Ou Pasta e fagioli

### Ingrédients

- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 2-3 saucisses italienne, peau enlevé
- 1/2 oignon doux jaune, coupé en dés
- 4 gousses d'ail, hachées
- 1 28 oz de tomates entières, mélangé
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 2 15 oz boîtes de haricots blancs, égouttés
- 1 cuillère à café de basilic séché
- 1/2 cuillère à café d'origan séché
- Une pincée de poivre rouge broyé
- Sel de mer et poivre fraîchement concassé
- 1 tasse de pâtes en tube en forme de

- 1-2 tasses de jeunes épinards frais
- 2 cuillères à soupe de persil frais, haché
- Du fromage parmesan fraîchement râpé pour garnir

### Préparation

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte à feu moyen. Ajouter l'oignon coupé en dés et sauté pendant 3-4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter la saucisse retirée de son boîtier, et cuire jusqu'à bien émietté. Ajouter l'ail et remuer constamment pendant 60 secondes puis ajouter le bouillon de poulet.

Verser les tomates et leur jus dans un grand bol, mélanger les tomates à fond avec un mélangeur à immersion (ou tout simplement utiliser un mélangeur) puis versez dans le faitout. Ajouter les haricots égouttés et les assaisonnements et le bouillon et laisser mijoter partiellement couvert pendant 1-2 heures.

Lorsque vous êtes prêt à manger, tourner la soupe à ébullition, puis ajouter les pâtes et cuire selon les instructions. Une fois les pâtes sont cuites, ajouter les épinards et persil frais. Servir avec un peu de parmesan sur le dessus.

Servir avec du pain croûté au beurre.



## Pasta 'fazool' Or Pasta e fagioli

### Ingredients

- 2 tsp olive oil
- 2-3 turkey Italian sausage, casing removed
- 1/2 sweet yellow onion, diced
- 4 cloves of garlic, minced
- 1 28 oz can of whole tomatoes, blended
- 4 cups of chicken broth
- 2 15 oz cans of white beans, drained
- 1 tsp of dried basil
- 1/2 tsp of dried oregano
- Pinch of crushed red pepper
- Sea salt and fresh cracked pepper
- 1 cup of tube shaped pasta
- 1-2 cups of fresh baby spinach

- 2 tbsp fresh parsley, chopped
- Freshly grated Parmesan cheese for garnish

### Method

Heat the olive oil in a large Dutch oven over medium heat. Add the diced onion and sauté for 3-4 minutes or until softened. Add the turkey sausage, removed from casing, and cook until done and well crumbled. Add the garlic and stir constantly for 60 seconds then add the chicken broth.

Pour the tomatoes and their juices into a large bowl, blend the tomatoes thoroughly with an immersion blender (or just use a blender) then pour into the Dutch oven. Add the drained beans and seasonings to the soup and simmer partly covered for 1-2 hours.

When you are ready to eat, turn the soup up to a slow boil then add the pasta and cook per instructions. Taste the soup and re-season if needed. Once the pasta is cooked, add the fresh spinach and parsley. Serve with a bit of freshly grated Parmesan cheese on top.

Enjoy, serve with crusty bread lathered with butter.