

Minestrone "Tradizionale"



Pour 10 personne(s)

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| - COURGETTE (S) | 1-2 |
| - CAROTTE (S) | 2 |
| - BASILIC | |
| - HARICOTS BLANCS | 150g |
| - PÂTES POUR POTAGE | 6 - 8 c à soupe (macaronis courts) |
| - POIREAUX ENTIERS | 1-2 |
| - BOUILLON DE VIANDE | 4 |
| - CONCENTRÉ DE TOMATES | 150 g |
| - PERSIL | 2 c à soupe |
| - EAU | 2 litres |
| - PARMESAN EN BLOC | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez et coupez les légumes en dés ou en julienne.
- Portez les 2 litres d'eau à ébullition avec les cubes de bouillon.
- Ajoutez les légumes, les pâtes, le concentré de tomates et le persil.
- Mélangez bien et portez de nouveau à ébullition.
- Couvrez et laissez mijoter pendant 20 à 30 minutes.
- Salez et poivrez.
- Servez avec du parmesan en copeaux.