



# Minestrone tessinois

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4

Un minestrone copieux à la tessinoise, comme servi dans les grotti traditionnels : mijoté lentement, riche en légumes, en herbes et en haricots qui apportent une chaleur réconfortante.

## Minestrone

50 g tomates séchées au soleil dans l'huile, 1 cuil. à soupe d'huile, tomates en fines lanières

200 g lard fumé, en lamelles

2 oignons, finement haché

1 gousse d'ail, finement haché

250 g pomme de terre, en cubes d'environ 1 cm

150 g carottes, en petits dés

150 g poireau, en fines lamelles

120 g céleri, en petits dés

3 càc purée de tomates

1½ litre bouillon de légumes

2 brins de romarin

3 brins de thym

3 brins de origan

2 feuilles de laurier

100 g Chou de Savoie, en fines lanières

80 g petites pâtes, (par exemple, Tubetti Rigate)

240 g haricots en conserve, rincé ; égoutté

un peu sel

un peu poivre





30 g Parmesan, râpé  
un peu d'huile d'olive  
2 brins de persil plat, grossièrement haché  
1 brin de origan, feuilles uniquement

## Minestrone

---

Chauffez l'huile des tomates séchées au soleil dans une grande poêle à feu moyen à vif (niveau 7-8). Ajoutez du lard, des oignons et de l'ail, et faites-les revenir pendant environ 5 minutes. Ajoutez les tomates séchées au soleil, les pommes de terre et les légumes, et continuez à faire revenir pendant environ 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez le concentré de tomate et faites-le cuire brièvement. Versez le bouillon, ajoutez les herbes et les feuilles de laurier, couvrez et portez à ébullition sur feu vif (niveau 9). Réduisez le feu de doux à moyen (niveau 3-4) et laissez mijoter pendant environ 30 minutes. Ajoutez le chou de Savoie et les pâtes, et laissez mijoter encore 10 minutes. Ajoutez les haricots et laissez mijoter encore 3 minutes. Assaisonnez le minestrone avec du sel et du poivre. Dressez le minestrone. Parsemez les copeaux de parmesan, arrosez d'un peu d'huile d'olive et saupoudrez d'herbes.

## Conseils

---

Faites mijoter la croûte d'un morceau de Parmesan avec.  
Au lieu de pâtes, utilisez du riz pour risotto et prolongez le temps de cuisson à 20 minutes.

## Accessoires

---

Casserole avec couvercle (env. 24 cm ø)

