Minestrone

Recette de V-ZUG SA



Préparation	50 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4

Préparation

2 carottes

6 de céleri-branche

3 courgette

2 pommes de terre

6 gousses d'ail

2 oignons

200 g de lard

Laver les légumes et les pommes de terre, les éplucher et les tailler en petits dés. Peler les gousses d'ail et les émincer finement. Eplucher les oignons et les couper grossièrement. Couper le lard en fines lamelles ou en petit dés.

1 cs d'huile d'olive

1 cs de concentré de tomates

400 g de tomates pelées, découpées en dés

1 bouquet de persil

1½ l de bouillon de légumes

100 g de haricots Borlotti, en boîte

80 g de spaghettis

1 poignée de copeaux de parmesan

Hacher env. 1 poignée de persil et réserver le reste pour la garniture. Former un bouquet avec le reste du persil et l'attacher avec un élastique.

Faire chauffer l'huile dans un wok et faire revenir le lard. Ajouter les carottes, le céleri, l'ail et les oignons et les faire revenir. Verser le concentré de tomates et faire revenir brièvement. Ajouter les pommes de terre, les tomates pelées, le bouquet de persil et le bouillon de légumes, porter à ébullition.

Laisser mijoter la soupe pendant env. 30 minutes.

Mettre les spaghettis sur un torchon, l'enrouler et le faire glisser jusqu'au bord de la table pour casser les spaghettis uniformément. Ajouter les courgettes, les haricots Borlotti et les spaghettis, porter la soupe à ébullition, réduire ensuite le feu. Laisser mijoter la soupe jusqu'à ce que les spaghettis soient cuits. Retirer ensuite le bouquet de persil.

Servir la soupe avec le persil haché et le parmesan.

Accessoires

Wok

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019