



Minestrone

Minestrone



- 1 gros oignon
- 1 tasse de haricots secs
- 1 tasse à thé d'huile végétale
- 1 poireau moyen
- 3 grandes feuilles de chou
- Un demi bouquet de persil
- 1 feuille de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 1 tasse de pâtes
- 7-8 tasses de bouillon de bœuf ou de l'eau
- 2 cuillères à café de sel
- Demi cuillère à café de poivre noir
- Pour la Surface ;
- 1 tasse de fromage parmesan râpé

- # Mettez dans une casserole, de l'oignon coupé en morceaux fine, du persil haché finement, une feuille de céleri et des gousses d'ail battue. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à qu'elles deviennent molles.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, tournez quelques fois puis rajoutez du bouillon de bœuf, du sel et du poivron noir. Laissez bouillir.
- # Pendant ce temps, séparez la moitié des haricots puis écrasez pour obtenir une purée. Laissez bouillir les feuilles de chou et coupez en forme de petit carré. Battez les pâtes pour faire des petits morceaux.
- # Mettez dans la soupe qui bouillie, les haricots en pièce et la purée d'haricots, les choux coupés et un poireau finement haché. Laissez bouillir encore 15 minutes.
- # Rajoutez les pâtes battus. Réglez le four à basse température, laissez cuire encore 15-20 minutes puis retirez du four.
- # Mettez dans les bols et saupoudrez du parmesan râpée.

N-B : Minestrone est une soupe italienne de la tradition de Toscane.