



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Minestrone à ma façon.

Voici ma recette de minestrone, cette délicieuse soupe italienne. La liste des légumes n'est pas exhaustive, vous pouvez varier en fonction des saisons et de ce que vous avez dans le frigo. Pour aller encore plus vite, vous pouvez utiliser des légumes surgelés ou un mélange frais, surgelés.



INGREDIENTS :

1boîte de tomates pelées
2 carottes
1 oignon coupé en demi rondelles
1 branche de céleri
2 pommes de terre
2 courgettes
1 tasse de haricots verts frais ou surgelés
1 tasse de petits pois surgelés
1 gousse d'ail
100 gr de lardons fumés
2 cubes de bouillon de volaille
sel et poivre
1 feuille de laurier
½ tasse de pâtes
2 càs d'huile d'olive
Basilic
Parmesan râpé

PREPARATION :

Eplucher les pommes de terre et les carottes. Les couper en petits dés de même que les courgettes.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Eplucher et émincer l'oignon. .

Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir le ard fumé, ajouter l'oignon émincé et laisser blondir. Ajouter les légumes et laisser mijoter quelques minutes. Ajouter ensuite la boîte de tomates pelées, les cubes de bouillon, le laurier, le basilic.. Saler et poivrer. Ajouter de l'eau et laisser mijoter pendant 30-40 minutes. Ajouter les pâtes et laisser cuire encore une dizaine de minutes suivant la grosseur des pâtes..

Servir chaud en saupoudrant de parmesan râpé..

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>