

MINISTRONE



Ingrédients :

- *3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - *2 oignons hachés
 - *1/2 chou vert ou chou de milan sans le trognon et feuilles ciselées
 - *2 courgettes coupées en dés
 - *2 branches de céleri hachées
 - *2 carottes coupées en dés
 - *2 pommes de terre coupées en dés
 - *4 grosses tomates pelées et concassées
 - *115 g de haricots blancs mis à tremper une nuit dans l'eau froide
 - *1,2 l de bouillon de volaille ou de légumes
 - *115 g de pâtes à potage
 - *sel, poivre
 - *4 cuillères à soupe de parmesan
- J'ai ajouté un peu de concentré de tomate.*

Préparation :

Chauffez l'huile d'olive dans une casserole à fond épais, ajoutez les oignons et cuire à feu doux 5 mn en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez le chou, les courgettes, le céleri, les carottes, les tomates et les pommes de terre. Couvrir et laissez cuire 10 mn environ en remuant de temps en temps. *Personnellement, je mets les pommes de terre à peu près 20 à 30 mn avant la fin pour qu'elles ne fondent pas entièrement dans la soupe.*

Egouttez les haricots secs, rincez et ajoutez au contenu de la casserole. Mouillez avec le bouillon, couvrez et laissez mijoter pendant 1h à 1h30 jusqu'à ce que les haricots soient bien cuits.

Ajoutez les pâtes dans la casserole, laissez cuire à découvert pendant 8 à 10 mn jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Salez, poivrez selon votre goût. Servir avec le parmesan râpé.