

Soupe Minestrone

10 ml (2 c. à thé) d'huile

1 oignon haché

1 gousse d'ail hachée

1 tomate hachée

1 boîte de 540 ml (19 oz) de haricots blancs, rincés et égouttés

1 L (4 tasses) de bouillon de poulet

125 ml (½ tasse) de pâtes alimentaires

175 ml (¾ tasse) de légumes variés (ex.: carotte, céleri, courgette, brocoli, ...)

7 ml (1 ½ c. à thé) de basilic séché

2 ml (½ c. à thé) de romarin séché

30 ml (2 c. à table) de persil séché ou 50 ml (¼ tasse) de persil frais haché

sel et poivre au goût

parmesan râpé (facultatif)

- Dans une grande casserole, chauffer l'huile et y faire sauter l'oignon et l'ail pendant environ 5 minutes.
- Ajouter la tomate, les haricots blancs et le bouillon de poulet. Amener à ébullition.
- * ○ Ajouter le reste des ingrédients, sauf le parmesan. Laisser mijoter à couvert pendant environ 15 minutes. → 1 Heures
Au lieu de 15
- Saupoudrer de parmesan si désiré.
- Donne 4 portions d'environ 375 ml (1 ½ tasse)

Temps de préparation : 10-15 minutes

Temps de cuisson : 20-25 minutes