

Minestrone "rapido"



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Je n'ai pas la prétention de vous transmettre la vraie recette du classique minestrone italien comme le faisait ma "nonna" ! Cette recette est celle d'un minestrone rapide qui dépanne bien quand vous êtes pressée !

Ingrédients

- 1 oignon
- 1 boîte de macédoine de légumes
- 1 petite boîte d'haricots à la tomate
- quelques pommes de terre épluchées et coupées en petits dés
- 1 brique de coulis de tomates - ou sauce tomate maison
- 2 marmites de bouillon knorr
- des pâtes
- huile d'olive
- parmesan

Préparation

- 1 Dans une cocotte, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive.
- 2 Ajouter la macédoine de légumes égouttée, les dés de pommes de terre, le coulis de tomates et les marmites de bouillon Knorr. Compléter avec de l'eau.
- 3 Faire cuire une vingtaine de minutes.
- 4 Pendant ce temps, faire cuire des pâtes "spéciales minestrone". Nous les avons achetées en Italie.
- 5 Au dernier moment, ajouter les haricots à la tomate et les pâtes égouttées. Réchauffer quelques instants.
- 6 Servir chaud et accompagner cette soupe de parmesan.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

