

Minestrone

➤ Ingrédients ➤

Pour une personne :

- 2 carottes
- 1 demi-courgette
- 1 oignon rouge
- 1 litre d'eau
- 1 demi-conserve de haricots rouges
- 50-80 g de pâtes grecques
- sel/poivre
- huile d'olive



35 minutes

- Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles ainsi que la demi-courgette.
- Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement.
- Mettez le tout dans un wok ou une grande casserole, ajoutez-y une cuillère à soupe d'huile d'olive et faites suer les légumes à feu doux pendant 3 à 4 minutes, à couvert.
- Ajouter 1 litre d'eau ainsi que quatre cuillères à soupe de coulis de tomates.
- Salez, poivrez selon vos goûts et portez le tout à ébullition durant 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- Versez les pâtes grecques dans le bouillon au temps prévu pour leur cuisson.
- Ajouter les haricots rouges 3 à 4 minutes avant la fin de la cuisson.
- Il n'y a plus qu'à servir !

