

Les recettes de Patricia

Soupe Minestrone



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 courgette
- 2 carottes
- 1 boîte de tomates en dés
- 1 boîte de haricots blancs
- 80 g de macaronis courts (trouvés chez Panzani, pour ne pas les nommer)
- 2 feuilles de laurier, herbes de Provence

Préparation :

Dans une cocotte, mettre les carottes et la courgette coupées en petits cubes. Ajouter la pulpe de tomate, les herbes de Provence, le laurier, le sel, le poivre et un peu d'ail. Couvrir d'eau à hauteur et faire cuire 20 minutes environ à feu doux, à couvert. Lorsque les légumes sont cuits, ajouter les haricots blancs et les pâtes et faire cuire de nouveau 10 minutes (jusqu'à ce que les pâtes soient al dente). Servir aussitôt !