



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Minestrone



### Ingrédients pour 4 Personnes

2 cuillères à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
1 boîte de	ELVEA cubes de tomates cubetti avec des herbes italiennes
2	échalotes
2 gousses d'	ail
3 cuillères à soupe de	huile d'olive
4 dl	eau
branches de	thym
2 feuilles de	feuilles de laurier
	poivre
	sel
1	carotte
200 g de	haricots verts
150 g de	spaghetti
0,50	courgette
100 g de	pois
poignée de	persil frais haché
15 g de	fromage parmesan

### Préparation

Émincez les échalotes et l'ail et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.

Laissez un peu étuver.

Ajoutez le concentré de tomates et cuisez encore brièvement.

Ajoutez les cubes de tomates et l'eau.

Portez à ébullition avec le thym et le laurier.

Assaisonnez de sel et poivre.

Faites cuire 15 minutes.

Coupez la carotte et les haricots en dés et ajoutez-les à la soupe ainsi que les spaghettis brisés.

Faites cuire encore quelques minutes.

Coupez la courgette en dés et ajoutez-les en même temps que les petits pois.

Vérifiez l'assaisonnement et servez avec le persil haché et le parmesan râpé.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme





*Elvea, L'Italie chez vous*

