Minestrone d'hiver

Plat | 3 portions | Prép. 20 min. | Cuiss. 20 min. | Total 40 min.

Un bouillon de pâtes et de légumes aux origines italiennes.

Ingrédients

- **1,5 l** eau
- **1** Bouillon cube
- **1** gousse d'ail
- **1** oignon jaune
- **2** carotte
- **2** navet
- **2** pomme de terre
- **1 poignée** haricot vert
- **2** tomate
- **120g** macaronis
- piment de cayenne
- romarin
- thym
- sel, poivre
- parmesan

Préparation

1. Faire revenir les légumes coupés en petits dés avec de l'huile d'olive dans une grande casserole.
2. Ajouter le thym, le romarin, le piment, le sel et le poivre.
3. Ajouter l'eau et le bouillon cube puis laisser cuire avec le couvercle à feu moyen pendant environ 20 min.
4. Puis on ajoute les tomates coupées et les macaronis (on peut remplacer par des coquillettes) puis on laisse cuire le temps indiqué sur le paquet.
5. Ajouter du parmesan râpé avant de déguster.

Tags

végétarien | italien | healthy | light | hivernal | vegan