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

QUALITA Luigi Ilselli GARANTITA

ELVEA 1885

Elvea, L'Italie chez vous

100% POMODORO ITALIANO