

Minestrone à la ménagère au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

150 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [Parmigiano Reggiano](#)
2 l bouillon
150 g pommes de terre
150 g petits pois écossais frais
150 g carottes
150 g tomates
250 g céleri avec les feuilles
100 g pâtes
500 g chou milan
60 g huile
20 g romarin
50 g persil
2 gousses d'ail
sel, poivre

Préparation

Préparez un bouillon de viande. Pelez les pommes de terre, détaillez-les en morceaux. Epluchez et taillez tous les autres légumes en julienne. Hachez le chou vert et les oignons. Mondiez, pelez, épépinez, concassez les tomates. Cuisez les pommes de terre dans le bouillon, réduisez-les en purée. Versez l'huile dans la sauteuse. Dorez les oignons, ajoutez les tomates. Rissolez tous les légumes, ajoutez l'ail écrasé, le romarin. Mouillez avec le bouillon. Ajoutez la purée de pommes de terre. Laissez prendre l'ébullition et cuisez 1H15. Assaisonnez de haut goût. Versez les pâtes cassées en morceaux de 2 cm. Cuisez encore 15 minutes. Laissez mitonner. Versez dans une soupière chaude. Servez.

Le parmesan est à la disposition des convives pour en répandre sur le potage dans l'assiette.