

Soupe provençale estivale au Parmigiano Reggiano rapé



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

Fromage : 60 grs [Parmigiano Reggiano](#) rapé.

1 L 1/2 bouillon de viande

400 grs aubergines

80 grs huile d'olive

2 tomates

2 gousses d'ail

50 grs riz

1 branche de basilic

1 branche de marjolaine

Sel, poivre.

Préparation

La veille, confectionnez le bouillon suivant la recette de base n°2. Epluchez et détaillez les aubergines en dés. Mondez, épépinez et concassez les tomates. Emincez les oignons. Hachez l'ail. Dans une poêle, versez l'huile d'olive. Faites blondir les oignons et l'ail hachés. Ajoutez les herbes aromatiques. Mouillez avec le bouillon. Laissez mijoter 1/2 heure. Ajoutez le riz bien rincé. Laissez encore 15 à 17 minutes sur le feu à partir de la reprise de l'ébullition. Servez dans des assiettes calottes au fond desquelles ont été déposées 2 cuillères de parmesan râpé. Agitez pour mélanger. Consommez chaud.

En automne, on remplace l'aubergine par la courgette.