

Minestrone hivernale



Bon comme vous avez pu le voir tous, nous avons un temps pourrit ! Alors pour se réchauffer, réconforter, je vous propose un délicieux minestrone bien chaud trouvé chez "[Chef Nini](#)" qui nous propose toujours d'excellente recette comme celle-ci ! Ce minestrone était une merveille, mon père qui est un grand fan la adoré et il veut que je lui en refasse, c'est pour dire ! Donc voilà je vous le conseil car il est délicieux !

Pour environ 4 à 6 personnes

Ingédients:

4 carottes

1 poireau

100g de petits pois surgelés

1 oignon

2c. à soupe de persil ciselé

1c. 1/2 à café de gros sel

Poivre

120g de coquillettes

1 cube de bouillon de légumes

Préparation:

Epluchez les carottes et coupez-les en petits dés.

Lavez le poireau et coupez-le en rondelles.

Emincez l'oignon.

Versez tous les légumes avec un peu d'huile d'olive et faites-les revenir 5min.

Ajoutez le cube de bouille et versez de l'eau à hauteur.

Mélangez et laissez cuire 20min.

Ajoutez alors les coquillettes, le persil, le gros sel et le poivre et poursuivez la cuisson environ 10min, le temps que les pâtes soient cuites.

Ajoutez de l'eau si nécessaire. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Servez aussitôt bien chaud.