

Minestrone alla Ligure

NBRE DE PERSONNES:4

TEMPS DE PRÉPARATION:30 minutes

TEMPS DE CUISSON:30 minutes

INGRÉDIENTS:

- 2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Filippo Berio
- 3 grandes carottes finement hachées
- 1 gros oignon épluché et grossièrement haché
- 2 branches de céleri émincées
- 2 gousses d'ail épluchées et finement hachées
- 2 grandes pommes de terre épluchées et coupées en dés
- 3 cuillères à soupe de Filippo Berio Sun Dried Tomato Pesto
- 1 litre de bouillon végétal
- 1 x 400 g de tomates pelées en morceaux
- 1 x 400 g de haricots cannellini en boîte
- 100 g de pâtes courtes
- 1 cuillères à soupe de Filippo Berio Classic Pesto
- 3 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge Filippo Berio

PRÉPARATION:

Faire chauffer l'huile dans une grande sauteuse. Ajouter les légumes, l'ail et les pommes de terre. Faire revenir pendant 10 minutes à feu doux jusqu'à ce que le tout ramollisse.

Ajouter le Filippo Berio Sun Dried Tomato Pesto, le bouillon, les tomates et les haricots. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter les pâtes et cuire pendant 10 autres minutes jusqu'à ce que tous les ingrédients soient cuits.

Servir avec une cuillère à soupe de Filippo Berio Classic Pesto, du parmesan râpé et un filet d'Huile d'Olive Extra Vierge Filippo Berio.

À cuisiner avec: Pesto Classique

