

# Minestrone

## Plat chaud



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :120 min

Calories par portion : 189.625 Kcal

Charge glycémique par portion: 4.22

## Les ingrédients

- 1.0 u Mélange à Minestrone
- 100.0 gr Lardons
- 1.0 u Oignon
- 1.0 cs Huile
- 4.0 u Tomate
- 100.0 gr Sauce Tomate
- 60.0 gr Pâtes
- 1.0 l Eau
- 1.0 u Bouillon cube boeuf
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

## Préparation du minestrone

Dans un grand faitout, faire chauffer l'huile pour y faire dorer l'oignon, ajouter le mélange à minestrone et les lardons. Laisser suer le tout 5 minutes.

Puis ajouter les tomates coupées en dés, et le coulis de tomate.

Mettre l'eau, le bouillon cube.

Assaisonnez selon votre convenance.

Laisser mijoter au ralenti pendant au moins 2h.

## Préparation des pâtes

Dans une grande casserole d'eau bouillante, mettre cuire 'al dente' les pâtes (de préférence des pene rigatte).

Puis ajoutez-les au minestrone.

**Présentation**

A servir dans de grande assiette creuse, en parsemant de parmesan.