

# Soupe de Ravioles

## Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 229 Kcal

Charge glycémique par portion: 15.455

## Les ingrédients

- 240.0 gr Ravioles
- 2.0 u Carotte
- 100.0 gr Poireau ( blanc )
- 50.0 gr Persil
- 1.0 cs Huile d'Olive
- 2.0 u Bouillon cube boeuf
- 1.0 u gousse ail
- 50.0 gr Navet
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 l Eau

## Préparation des légumes

Lavez et épluchez les légumes et les coupez très finement: en brunoise.

## Cuisson

Dans une casserole (plus large que haute), faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir à feu doux pendant 15min les légumes (sauf le persil). Salez et poivrez à votre convenance. Versez 1 litre d'eau et mettez y les cubes de bouillon. Mélangez, laissez mijoter pendant 10 min, et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Mettre les ravioles dans le bouillon selon les indications de l'emballage.

## Présentation

Répartir les ravioles avec le bouillon dans des assiettes creuse, parsemez le persil sur le dessus Servir

immédiatement.