

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.