



SOUPE MINESTRONE

Temps de cuisson : 3 à 7 heures

Portions : 8

Ingrédients

| | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 2 c. à soupe d'huile d'olive | 1 tasse de carottes en dés |
| 1 lbs de bœuf haché | 1 tasse de courgette en dés |
| 1/2 c. à soupe de poivre | 2 c. à soupe d'ail haché |
| 1/2 c. à soupe de sel | 8 tasses de bouillon de bœuf |
| 1 tasse d'oignon en dés | 1 boîte de tomate en dés |
| 1 c. à thé de basilic | 1 c. à soupe d'origan |
| 1 c. à soupe de thym | 4 tasses de haricots rouges cuits |
| 1 1/2 petite pâte non cuites | 1/2 tasse de parmesan |

Préparation

- Chauffer l'huile dans une grande poêle et cuire le bœuf haché en ajoutant le sel et le poivre.
- Mettre les oignons, les carottes, les courgettes, l'ail, le bouillon, les tomates en dés, le basilic, l'origan et le thym dans la mijoteuse avec la viande.
- Faire mijoter à température élevée 3-4 heures ou à basse température 5 à 7 heures.
- Ajouter les pâtes, les haricots et le parmesan et laisser mijoter 15-20 minutes à température élevée.