

MINISTRONE à ma façon

C'est un plat que l'on trouve dans toute la péninsule, mais il est plus spécialement originaire de Lombardie. On utilise des petites pâtes appelées «ditalini», mais à Milan on remplace souvent les pâtes par du riz.

Les légumes qui rentrent dans la composition du minestrone peuvent varier selon la saison et les goûts de chacun.

Pour 4 à 6 personnes :

Ingrédients

1 petite boîte (400 g) de haricots rouges (égouttés et rincés à l'eau)

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 oignons hachés

2 gousses d'ail écrasées

une poignée de lardons nature (ou 3 tranches de pancetta)

1 boîte (400g) de tomates entières (à utiliser avec le jus)

2 carottes coupées en dés

2 pommes de terre coupées en dés

1 courgette coupée en dés

2 navets coupés en dés

1 blanc de poireau

2 ou 3 branches de céleri coupées finement (j'ai rajouté les feuilles)

200 gr de haricots verts coupés en petit morceaux

150 gr de petites pâtes (Risetti pour moi)

2 ou 3 l d'eau environ

2 bouillons cubes au choix

2 cuil à café de parmesan râpé

1 cuil à café de basilic séché ou une dizaine de feuilles de basilic frais si vous en avez

Sel et poivre

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faire revenir les oignons, l'ail, le poireau quelques minutes (3 à 5mn). Ajoutez les carottes, le céleri, les navets, laissez encore mijoter quelques minutes (3 à 5 mn), ne pas oublier de remuer délicatement, puis ajoutez les pommes de terre, les haricots frais ainsi que de l'eau, la boîte de tomates entières que vous aurez coupé grossièrement, les 2 bouillons, la poignée de lardons, le parmesan, le basilic et du poivre.

Portez la soupe à ébullition et ensuite laissez cuire à feu moyen durant 15 mn. Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement.

Ajouter ensuite les haricots rouges et la courgette et laissez encore mijoter durant 10 à 15 minutes. Ensuite soit vous ajoutez vos pâtes dans la soupe et vous laissez encore cuire le temps nécessaire ou comme moi vous les faites cuire à part et les rajouterez au moment de servir la soupe (comme j'ai préparé de la soupe pour 2 jours, je n'aime pas les pâtes quand elles deviennent toutes molles).

Vous pouvez encore saupoudrer votre soupe de parmesan au moment de la déguster.

- Si vous utilisez des haricots secs les faire tremper toute une nuit dans de l'eau.