

Minestrone à la Tessinoise



Temps de préparation : 30 minutes

Difficulté : facile

Ingrédients (pour 4 personnes)

500 g Minestrone-Mix à la Tessinoise

Éventuellement 100 g Pommes de terre ou riz ou pâtes minces

1l eau bouillante avec écrou bouillon de boeuf ou de légumes

1 dl de vin blanc

Sbrinz ou parmesan râpé à volonté

Beurre à rôtir ou huile de graines

Sel, poivre

Préparation

Faire revenir le Minestrone-Mix à la Tessinoise avec un peu de beurre ou d'huile de graines-

Mouiller avec du vin blanc en effaçant complètement.

Couvrir d'eau bouillante et ajouter le bouillon écrou.

Cuire jusqu'à consistance désirée, avec un couvercle (environ 30-40 minutes).

Si vous le souhaitez, ajoutez du riz ou des pâtes ou des pommes de terre en petits morceaux environ 20-25 minutes avant la fin de la cuisson.

Assaisonner avec un filet d'huile, sel et poivre autant que nécessaire.

Fromage râpé à part.