Minestrone



Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Bresc Pesto alla Genovese sans ail 450g

Ingrédients

10

- 3 oignon
- 5 litres de bouillon (légumes)
- 10 branches de céleri
- 3 petit poireau
- 5 tomates
- 375g de pommes de terre (facultatif)
- 3 carotte
- 15 feuilles de basilic
- 5 feuilles de laurier
- poivre
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 250 grammes de grosses coquilles de pâtes
- 10 cuillères à soupe de Bresc Pesto alla Genovese DOP ou Bresc pesto alla Genovese sans ail
- Fromage parmesan

Méthode de préparation

Couper les légumes et préparer le minestrone avec les ingrédients ci-dessus. L'utilisation d'un bouillon de légumes permet d'en faire un plat végétalien, mais il est possible d'utiliser du bouillon de bœuf et de la viande pour la soupe, bien entendu.

Lorsque le minestrone de base est prêt, ajoutez les pâtes et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
Préparer une assiette creuse avec ce minestrone et disposer les coquilles de pâtes de manière à ce que le Bresc pesto alla Genovese puisse être versé en filet dans les coquilles et autour d'elles.

Décorer avec du parmesan râpé et du cresson, par exemple.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000