

Minestrone d’automne aux boulettes

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 oignon
huile d'olive
400 grammes de légumes pour potage surgelés
250 grammes de boulettes de viande surgelées
1200 ml de bouillon de légumes
400 grammes de tomates en cubes (en conserve)
150 grammes de
200 grammes de haricots rouges (en conserve, égouttés)
50 grammes de parmesan (râpé)
1 poignée de basilic

Méthode de préparation

1. **Épluchez et émincez finement l’oignon. Faites-le revenir dans un filet d’huile d’olive dans une casserole profonde, jusqu’à ce qu’il soit translucide. Ajoutez les légumes pour potage surgelés et poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.**

2. **Ajoutez les boulettes surgelées. Versez le bouillon et les tomates en dés, puis portez à ébullition. Ajoutez les pâtes et laissez mijoter doucement pendant 10 minutes. Incorporez les haricots rouges et laissez encore chauffer pendant 5 minutes.**

3. **Répartissez la soupe dans des bols et garnissez de parmesan et de basilic.**