

## MINISTRONE par Morana

### Ingrédients

2 poireaux  
1 peu de chou  
4 tomates  
4 pommes de terre  
1 céleri rave avec ses branches  
3 carottes  
2 petits navets  
1 bol de haricots coco (à écosser, cosses beiges et rose tachetées)  
Persil  
100g de parmesan râpé  
1 oignon  
Ail  
1 cube de bouillon de poule

Eplucher et émonder les tomates, émincez les poireaux, couper les carottes, les pommes de terre, les navets et le céleri, y compris les tiges en petits cubes, couper le chou en lamelles. Ecosser les haricots coco.

Hacher le persil et l'ail.

Dans une casserole, mettre environ 30g de beurre et une dizaine de cuillers à soupe d'huile d'olive et ajouter tous les légumes, l'ail et le persil ainsi qu'une grosse cuiller à soupe bombée de gros sel et le bouillon de poule et bien mélanger. Recouvrir ensuite d'eau et mettre un couvercle. Porter à ébullition puis laisser cuire environ une heure dans l'eau frémissante.

Afiyet olsun !!