

Minestrone au sbrinz

150 g de haricots secs borlotti (trempés env. 12h dans l'eau, égouttés)
1 litre d'eau bouillante

cuire les haricots secs égouttés dans l'eau bouillante à couvert et à petit feu env. 45 min. Egoutter, couvrir et réserver à couvert.

1 cs d'huile d'olive ou colza
1 oignon finement haché
1 gousse d'ail finement hachée

faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Faire suer l'oignon et l'ail.

100 g de chou frisé en fines lanières
150 g de carottes, évent. coupées en 2 dans la longueur en tranche d'env. 1 cm
150 g de céleri-branche, en tranche d'env. 1 cm
150 g de céleri-rave, en dés d'env. 1 cm

Ajouter les légumes et faire suer env. 5 min.

¼ de cc de sel
1 cs de concentré de tomates
1 cc de mélange d'herbes à l'italienne

Saler, ajouter le concentré de tomates et le mélange d'herbes, faire suer brièvement.

1 ½ litre de bouillon de légumes

Verser le bouillon, porter à ébullition. Ajouter à nouveau les haricots, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter env. 30 min.

150 g de pâtes
sel, poivre

Ajouter les pâtes, cuire al dente, assaisonner le minestrone.

Bruschette

8 petites tranches de pain blanc
2 cs d'huile d'olive ou colza
50 g de sbrinz râpé
poivre du moulin

Disposer les tranches de pain sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, arroser d'huile, parsemer de fromage, assaisonner
Griller env. 5 min au milieu du four préchauffé à 250° C.

Variante: pour aller plus vite, utiliser des haricots en boîte.

