

SOUPE DE RAVIOLES AU BASILIC FACON SOUPE AU PISTOU



4 personnes



10 à 15 minutes de
préparation



15 à 20 minutes de cuisson



Facile



Ingrédients:



300 gr de
légumes pour
potage surgelés



300 gr de
ravioles basilic



1 cuillère à
café d'ail



1 cuillère à
café d'échalote



1 cuillère à soupe
d'huile d'olive



4 galets de fond
de volaille

1 bouillon de
légumes



4 cuillères à soupes
De parmesan rapé



Préparation

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole. Verser l'ail, l'échalote et les légumes et faites-les suer à feu doux sans coloration en mélangeant régulièrement.

Ajouter 1,5 l d'eau, le galet de bouillon de légumes et les 4 galets de fond de volaille. Portez à ébullition.

Laissez mijoter pendant 15 mn, écumez si nécessaire, vérifier l'assaisonnement en ajoutant le sel et le poivre.

Plongez les 300 g de ravioles au basilic dans le bouillon et laissez cuire 2 mn (si elles sont surgelées) et 1 mn si elles sont fraîches.

Servez dans 4 assiettes à soupe et parsemez de parmesan râpé.



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !