

SOUPE DE RAVIOLES AU BASILIC FACON SOUPE AU PISTOU



4 personnes



10 - 15 minutes de
préparation



15 - 20 minutes
de cuisson



Facile



Ingrédients



300 gr de ravioles
basilic



300 gr de légumes
pour potage surgelés



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 soupe de
parmesan



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 !