

PASTINA

Portion pour 4
Préparation 10 mins
Cuisson 30 mins



Ingrédients

200 g de pastina (petites pâtes de type anelli siciliani)
2 carottes
1 navet
2 pommes de terre
1 oignon
1 céleri branche
1 tomate
Huile d'olive extra vierge
2 pincées de gros sel

Recette

- 1 Commencez par bien laver tous vos légumes et épluchez les carottes, les navets, les pommes de terre, l'oignon et la tomate.
- 2 Récupérez la pulpe de la tomate et coupez la en gros morceaux. Coupez également tous les autres légumes en morceaux assez gros.
- 3 Ajoutez tous les légumes dans un grand volume d'eau salée et portez à ébullition. A partir de ce moment comptez environ 20 minutes, pour vérifier la cuisson plantez un couteau pointu dans le navet, vous ne devez sentir aucune résistance.
- 4 Plongez maintenant vos pâtes et laissez cuire le temps indiqué sur le paquet.
- 5 Cette soupe se déguste bien chaude en sortant du feu.