



MINISTRONE *à la sicilienne*

6 à 8 portions

50 ml	huile d'olive pure PASTENE	¼ tasse
8	branches de céleri avec feuilles, en dés	8
3	carottes, en dés	3
1	gros oignon, en dés	1
3	pommes de terre de taille moyenne, tranchées	3
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates pelées italiennes PASTENE, hachées, avec leur jus	1
2 litres	bouillon de poulet	8 tasses
250 ml	petits pois surgelés	1 tasse
100 g	spaghetti PASTENE	¼ lb
30 ml	basilic frais haché	2 c. à s.
	sel et poivre	
	fromage parmesan italien PASTENE râpé	

- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive. Y faire cuire le céleri, les carottes et l'oignon pendant environ 5 minutes, en remuant de temps à autre.
- Ajouter les pommes de terre, les tomates avec leur jus et le bouillon de poulet. Saler et poivrer au goût. Faire cuire pendant 15 minutes.
- Ajouter les petits pois et les spaghettis coupés en petits morceaux. Faire cuire de 7 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que les spaghettis soient tendres. Ajouter le basilic. Parsemer de fromage parmesan et servir.