

Soupe de risetti aux légumes

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Cuisson : 35 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 filet d'huile d'olive

1 boîte de tomates pelées (240g)

1 cuil à café de cumin

1 cuil à soupe de lanières d'oignons séchés

Sel & poivre

100 g de petits pois

2 cubes de bouillon de légumes

1 petite boîte de carottes (ou 2 carottes)

500 ml d'eau

130 g de risettis

Préparation :

Epluchez les carottes en petits dés.

Coupez les tomates pelées en morceaux (gardez le jus)

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon avec un filet d'huile d'olive.

Ajoutez les carottes, les petits pois, le cumin et les morceaux de tomates pelées et le jus des tomates.

Recouvrez d'eau et des cubes de bouillons de légumes et laissez mijoter pendant 25 min.

Ajoutez les risettis et laissez cuire pendant 8 min à feu doux.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!