

*Perfect recipe
for collective kitchens*

Minestrone Soup



PREPARATION 30 MIN
COOKING 2 HOURS
SERVINGS 12

Preparation

- Dans une grande marmite, verser l'huile et faire revenir l'oignon, le poireau, l'ail, les carottes, les courgettes, le céleri et les pommes de terre. Laisser colorer un peu.
- Ajouter les herbes et les épices, le bouillon et les tomates. Laisser frémir pendant deux heures.
- Ajouter les pois congelés, les haricots blancs en conserve préalablement égouttés et rincés, l'orzo et laisser cuire 30 minutes.
- Servir chaud en saupoudrant chaque bol d'un peu de parmesan en copeaux.

To calculate the amount needed for each ingredient: Amount of the basic recipe X Number of recipes = Total Amount

Ingredient	Amount	Number of recipes	Total amount
Diced onion	1		
Leek (white part only), halved and sliced	1		
Diced carrots	2		
Diced potatoes	2		
Diced zucchini	2		
Celery stick, diced	1		
Frozen peas	500 ml (2 cups)		
White beans	1 can (540 ml)		
Diced tomatoes	1 can (500 ml)		
Garlic clove, pressed	1		
Olive oil	60 ml (¼ cup)		
Chicken or vegetable broth	4 L (16 cups)		
Salt and pepper	to taste		
Bay leaf	1		
Parsley	30 ml (2 tbsp.)		
Provençal herbs	2 ml (½ tsp.)		
Orzo	125 ml (½ cup)		
Shavings of Parmesan			