# MINESTRONE DE LÉGUMES

Ingrédients :

- 3 carottes
- 2 poireaux
- 2 pommes de terre
- 1 navet
- ½ oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1,5 litre d'eau
- 2 plaques de ravioles de Romans
- 1 c à s d'huile d'olive

Recette :

1. Peler les carottes, les pommes de terre et le navet puis les rincer sous l'eau.
2. Ouvrir les poireaux en dans la longueur et les rincer soigneusement sous l'eau en les « ébouriffant ».

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :
http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...

©Philippe DUFOUR / Interfel