





 Facile

 Faitout, Moulin à légumes

 90 MINUTES

 POUR 4 PERSONNES

 Moins de 0,50€ / p

INGREDIENTS



200 g de Petites Pâtes (alphabet ou étoile)



1 Oignon(s)



2 branches de Céleri(s)



2 Carotte(s)



3 Pomme(s) de terre



1 Bouquet garni (thym, laurier, persil)



Un peu de Beurre



Parmesan



Sel

PREPARATION :

- 1 Lavez les légumes, coupez-les en petits morceaux et mettez-les dans le faitout.
- 2 Couvrez d'eau, salez modérément et laissez cuire à feu doux pendant une heure.
- 3 Quand les légumes sont cuits, passez-les au moulin à légumes.
- 4 Remettez-les dans le faitout.
- 5 Ajoutez le beurre et cuire jusqu'à ébullition.
- 6 Mettez les pâtes et laissez cuire le temps indiqué sur le paquet.
- 7 Servez chaud.