

12. Minestra autunnale

Soupe de l'automne



8 portions

Ingrédients :

1 chou frisé

1 oignon

250 grammes de riz italien

4 saucissons Wiener

8 cuillères à soupe de parmesan râpé

1,5 litre de bouillon de viande

huile d'olive et beurre

poivre

Préparation :

1. Lavez le chou, enlevez le trognon, et coupez-le en lamelles.
2. Ciselez l'oignon et faites-le frire dans l'huile et le beurre.
3. Ajoutez le chou, remuez un peu (faites frire le chou) et ajoutez le bouillon.
4. Quand le chou est presque cuit, ajoutez le riz et faites cuire pendant environ 15 minutes.
5. Pelez les saucissons Wiener et coupez-les en rondelles.
6. Versez-les dans la soupe et faites cuire encore quelques minutes.
7. Encore le poivre et le parmesan râpé et la soupe est prête.