PETIT MITONNÉ DE LÉGUMES DE SAISONS AUX OS À MOËLLE

INGRÉDIENTS

- ·2 os à moelle
- 100 g de risi ou risoni (petites pâtes en formes de riz)
- 2 pommes de terre
- 2 carottes
- 2 poireaux
- 1 petit navet
- 1 petit chou blanc pointu de milan ou 6 feuilles de chou (vert, frisé)
- 1 botte de blettes
- 1 branche de céleri ou ¼ de céleri-rave
- 1 botte de persil
- 1l à 1L5 d'eau
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Brossez les pommes de terre et les carottes. Épluchez le navet. Coupez les pommes de terre et le navet en petits cubes puis les carottes en rondelles.

Enlevez les feuilles et les parties flétries du chou, du céleri, des blettes et des poireaux. Rincez-les. Coupez le chou en lanières. Hachez le céleri, les bettes et les poireaux
.
Dans une grande casserole, faites dorer rapidement, dans un filet d'huile d'olive, les pommes de terre ajoutez au fur et à mesure, le navet, les carottes, les poireaux, le chou et les bettes. Couvrez d'eau. Déposez les os. Salez. Portez lentement à ébullition. Baissez le feu puis laissez mijotez 1 bonne heure.

Assaisonnez. Récupérez deux bonnes louches de légumes, mixez-les puis remettez-les dans la casserole. Mélangez.

Ajoutez les pâtes et faites cuire une dizaine de minutes. Laissez reposer une dizaine de minutes. Incorporez un filet d'huile d'olive et le persil haché.

Servez aussitôt.

TEMPS DE PRÉPARATION : 35MN
TEMPS DE CUISSON : 1H25MN
TEMPS TOTAL : 2H