**Soupe italienne aux mini farfalle**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/05/soupe-italienne-aux-mini-farfalle-p1010602-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**  
**- 2 branches de céleri**  
**- 2 carottes**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 2 pommes de terre**  
**- 2 courgettes**  
**- 2 tomates**  
**- 250 g de petits pois écossés**  
**- 1 branche de romarin**  
**- 2 càs de basilic haché + quelques feuilles**  
**- 250 g de mini farfalle**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Laver, éplucher et couper les légumes en petits dés.  
Peler et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Ébouillanter les tomates, les peler et les couper en dés.  
Faire revenir dans un filet d'huile chaude les oignons, le céleri, les carottes et l'ail  
avec une pincée de sel pendant 5 minutes en remuant.  
Ajouter les pommes de terre, les courgettes et les dés de tomate, poursuivre la cuisson pendant 5 minutes en remuant.  
Incorporer le romarin, le basilic et les petits pois. Couvrir avec 1,5 litre d'eau.  
Porter à ébullition et laisser cuire pendant 15 minutes.  
Ajouter les pâtes, ramener à ébullition, rectifier l'assaisonnement et laisser cuire jusqu'à ce que les pâtes soient prêtes.  
Servir bien chaud avec quelques feuilles de basilic et une coupelle de parmesan.