



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Acquacotta aux cèpes



### Ingrédients pour 4 Personnes

|    |                      |                               |
|----|----------------------|-------------------------------|
| 1  | boîte de             | ELVEA cubes de tomates pelées |
| 2  | branches de          | céleri blanc                  |
| 2  |                      | carottes                      |
| 1  |                      | oignon rouge                  |
| 2  | dl                   | eau                           |
| 75 | g de                 | champignons porcini séchés    |
| 3  | gousses d'           | ail                           |
| 4  | cuillères à soupe de | huile d'olive                 |
| 1  | dl                   | bouillon de volaille          |
| 1  |                      | feuille de laurier            |
|    |                      | poivre                        |
|    |                      | sel                           |
| 4  |                      | œufs                          |
| 1  | filet de             | vinaigre                      |
| 3  | ranches épaisses     | gros, grillé pain complet     |
| 1  | poignée de           | persil frais haché            |
| 50 | g de                 | fromage parmesan              |

### Préparation

Nettoyez les légumes et l'oignon, et coupez-les en petits morceaux. Émincez l'ail.

Versez l'eau sur les champignons séchés et laissez tremper 30 minutes.

Faites revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Découpez un peu les champignons et ajoutez-les aux légumes avec l'eau. Ajoutez le bouillon, les tomates et le laurier et assaisonnez de sel et de poivre.

Faites cuire sous couvercle fermé.

Vérifiez l'assaisonnement.

Pour le service, faites pocher les œufs dans l'eau bouillante avec un filet de vinaigre et du sel.

Rompez le pain en morceaux et mélangez-les à la soupe.

Terminez avec le persil haché et servez avec un œuf par personne et du parmesan.





*Elvea, L'Italie chez vous*

“ italia al pomodoro ” : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

