



Elvea, L'Italie chez vous

Soupe au poivron grillé et gorgonzola



Ingrédients pour 4 Personnes

1	bouteille	Elvea Passata Soffritto
4		poivrons rouges
2	gousses d'	ail
4	cuillères à soupe de	huile d'olive
5	dl	bouillon de légumes
	branches de	thym
	branches de	romarin
		poivre
		sel
150	g de	penne rigate
250	g de	haricots verts
70	g de	gorgonzola

Préparation

Préchauffez le four à 220°C.

Coupez les poivrons en deux, posez-les sur une plaque de cuisson avec le côté peau vers le haut et faites-les griller au four jusqu'à ce que la peau noircisse.

Émincez l'ail et faites-le revenir dans un peu d'huile d'olive.

Mélangez et ajoutez la passata ainsi que le bouillon.

Effeuillez les herbes aromatiques et ajoutez-les à la soupe.

Portez à ébullition. Entre-temps, faites cuire les penne 8 minutes à l'eau salée et égouttez-les.

Enlevez la peau des poivrons, coupez-les en lanières et ajoutez-les à la soupe.

Assaisonnez de sel et poivre. Poursuivez la cuisson sous couvercle.

Laissez mijoter 30 minutes et ajoutez les penne et les haricots coupés en tout petits dés.

Terminez avec le gorgonzola.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

