Elvea, L'Italie chez vous

Soupe aux salsicce et tortellinis

Ingrédients pour 4 Personnes

1 boîte de	ELVEA cubes de tomates à l'ail
2 cuillères à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
1	oignon
1	carotte
250 g de	saucisse italienne sucrée
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
1 dl	bouillon de boeuf
2 dl	vin rouge
poignée de	basilic frais
1 cuillère à soupe de	origan séché
	poivre
	sel
1	courgette
250 g de	tortellini au fromage
poignée de	persil plat

Préparation

Coupez l'oignon et la carotte en dés.
Coupez la saucisse en tranches. Faites revenir le tout dans un peu d'huile d'olive.
Ajoutez le concentré de tomates et les cubes de tomates.
Mouillez avec le bouillon et le vin rouge.
Effeuillez le basilic et ajoutez-en la moitié à la soupe en même temps que l'origan.
Assaisonnez de sel et poivre.
Faites cuire sous couvercle fermé.
Coupez la courgette en dés et ajoutez-les en même temps que les tortellinis.
Poursuivez la cuisson encore quelques minutes.
Vérifiez l'assaisonnement et terminez avec le basilic et le persil ciselés.

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