



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

