



Elvea, L'Italie chez vous

Soupe de tomates aux girasoli



Ingrédients pour 4 Personnes

2 boîtes de	Elvea Pelati
3 boîtes de	eau
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
2	cubes bouillon
3	carottes
1 grand	oignon
2 gousses d'	ail
1 grand	pomme de terre
1 cuillère à café de	cumin en poudre
1 cuillère à café de	origan
1 paquet	girasoli aux fromages
	thym
	sel
	poivre
	fromage parmesan
	basilic frais ou cresson

Préparation

1. Faire revenir l'oignon émincé et l'ail dans une casserole avec un peu d'huile d'olive
2. Ajouter ensuite les tomates entières pelées, l'eau, les cubes bouillon et les épices
3. Ajouter la pomme de terre épluchée et coupée ainsi que les carottes épluchées et coupées
4. Cuire 35-40 minutes
5. Mixer le tout
6. Cuire les girasoli selon les instructions sur l'emballage
7. Servir la soupe avec des girasoli dedans, un peu de parmesan, un filet d'huile d'olive et un peu de basilic frais ou de cresson

Info recette: Simply Morane

