

SOUPE RAPIDO AUX TORTELLINIS



1 1/2 tasse de tortellinis tricolores au fromage
3 c. à soupe d'huile d'olive
2 oignons hachés
2 carottes coupées en dés
1 c. à soupe d'ail haché
1 boîte de sauce tomate de 680 ml
4 tasses de bouillon de poulet
3 c. à soupe de basilic haché
Sel et poivre du moulin
1/2 tasse de parmesan râpé

-Cuire les pâtes al dente dans l'eau bouillante salée.

-Égoutter et réserver.

-Dans une grande casserole, chauffer l'huile et dorer les oignons avec les carottes pendant quelques minutes.

-Ajouter l'ail, la sauce tomate et le bouillon.

-Couvrir et laisser mijoter 20 minutes à feu moyen.

-Ajouter les tortellinis, le basilic et l'assaisonnement.

-Laisser mijoter de deux à trois minutes.

-Au moment de servir, parsemer de parmesan râpé.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***