



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Soppa alla Canavese



### Ingrédients pour 4 Personnes

3 cuillères à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
0,50	oignons
1	carotte
1 branche de	céleri
cuillères à soupe de	huile d'olive
75 g de	tranches de bacon, hachées en petits morceaux
8 dl	bouillon de volaille
	poivre
	sel
	chou-fleur
poignée de	sauge
	fromage parmesan
poignée de	persil frais haché

### Préparation

Nettoyez l'oignon, la carotte et le céleri et coupez-les en morceaux.  
Faites-les un peu revenir en même temps que le lard dans un peu d'huile d'olive.  
Ajoutez-y le concentré de tomates et poursuivez la cuisson en remuant. Mouillez avec le bouillon et assaisonnez de sel et poivre.  
Faites cuire sous couvercle fermé.  
Détaillez le chou-fleur en bouquets et ajoutez-les à la soupe en même temps que la sauge.  
Continuez la cuisson jusqu'à ce que les bouquets soient al dente.  
Vérifiez l'assaisonnement et servez avec le parmesan et le persil haché.

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





*Elvea, L'Italie chez vous*

