Elvea, L'Italie chez vous

Soupe aux moules

Ingrédients pour 4 Personnes

2 bocal de	ELVEA Pomo e Legumi
1 boîte de	ELVEA pomodorini tomates cerises
1	oignon
2 gousses d'	ail
1	piment chili
4 cuillères à soupe de	huile d'olive
2 branches de	céleri blanc
poignée de	sauge
2 dl	vin blanc sec
6 dl	bouillon de légumes
	poivre
	sel
500 g de	moules
poignée de	persil plat

Préparation

Émincez l'oignon, l'ail et le piment.
Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
Ajoutez-y le céleri coupé en dés ainsi que les pomodorini et la sauge.
Laissez cuire 5 minutes puis ajoutez le pomo e legumi ainsi que le vin blanc et le bouillon.
Assaisonnez de sel et poivre et faites cuire pendant 20 minutes.
Ajoutez les moules lavées et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que leurs coquilles soient bien ouvertes.
Terminez avec du persil plat et servez.

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