



Elvea, L'Italie chez vous

Soupe de tomates et lentilles au pecorino



Ingrédients pour 4 Personnes

1	boîte de	ELVEA cubes de tomates cubetti arrabbiata
1		oignon
4	gousses d'	ail
2	cuillères à soupe de	huile d'olive
5	noix de	bouillon de volaille
	poignée de	basilic frais
	branches de	sarriette
		poivre
		sel
120	g de	lentilles
100	g de	pecorino picanto

Préparation

1. Émincez l'oignon et l'ail.
2. Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et ajoutez les cubes de tomates et le bouillon de volaille.
3. Ciselez les herbes aromatiques et ajoutez-les.
4. Assaisonnez de sel et poivre.
5. Faites cuire sous couvercle fermé.
6. Entre-temps, faites blanchir les lentilles 15 minutes à l'eau salée.
7. Égouttez les lentilles et ajoutez-les à la soupe.
8. Vérifiez l'assaisonnement.
9. Servez la soupe avec le pecorino.

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

