



*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

