Elvea, L'Italie chez vous

Minestrone fumé aux tortellini et pesto de persil

Ingrédients pour 7 Personnes

3	cuillères à soupe de	huile d'olive
2	tranche de	tranches de bacon, hachées en petits morceaux
1		oignon
2	gousses d'	ail
1	branche de	poireau
3		carottes coupées en fines tranches
2	branches de	céleri
1		courgette en julienne
1		pomme de terre
0,10	dl de	bouillon de volaille
1	boîte de	pois chiches cuits
700	g de	ELVEA Tomates Datterini rouges pelées
		sel
200	g de	chou vert
250	g de	tortellini au fromage
		vinaigre balsamique
		fromage parmesan
0,50	poignée de	basilic frais
2	cuillères à soupe de	pignons de pin grillés
2	gousses d'	ail
2	cuillères à soupe de	fromage parmesan
1	cuillère à soupe de	huile d'olive
0,50	poignée de	persil, haché

Préparation

Pour la soupe

1. Réchauffez 1 cs d'huile d'olive à feu moyen dans une grande casserole. Ajoutez les morceaux de bacon et faites cuire pendant quelques minutes ou jusqu'à ce qu'ils se colorent. Ajoutez encore 2 cs d'huile ainsi que les oignons hachés, l'ail et le poireau.

2. Poursuivez la cuisson, en remuant régulièrement jusqu'à ce que le tout soit tendre. Ajoutez la carotte, le céleri, la courgette et la pomme de terre hachés et remuez le tout pendant une à deux minutes. Ajoutez le bouillon, les pois chiches et enfin les tomates.
3. Assaisonnez de quelques bonnes pincées de sel (vérifiez au préalable si le bouillon utilisé n'est pas déjà salé). Portez la soupe à ébullition, réduisez le feu et laissez cuire pendant 30-40 minutes, jusqu'à ce que les morceaux de pommes de terre soient juste tendres.
4. Ajoutez le chou vert et les tortellini et poursuivez la cuisson jusqu'à ce les deux soient tendres et cuits. Goûtez et ajoutez encore un peu de sel si nécessaire.
5. Avant de servir, finalisez avec une cs de pesto, quelques gouttes de balsamique vieux et une bonne portion de parmesan râpé selon le goût.

Pour le pesto de basilic ou de persil

1. Hachez tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'un beau pesto fin. Utilisez-le en tant que finition du minestrone.