



*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                              |





*Elvea, L'Italie chez vous*

1 cuillère à soupe de  
0,50 poignée de

huile d'olive  
persil, haché

