



Elvea, L'Italie chez vous

Soupe Creamy Tortelloni



Ingrédients pour 4 Personnes

600 g de	tortelloni (fourrés à la ricotta, épinards...)
400 g de	sauce Tradizionale pour pâtes Elvea
1	courgette
1	poivron jaune
1	poivron rouge
2 gousses d'	ail
400 ml de	bouillon
100 g de	ricotta
1 dl de	crème light
1 cuillère à café de	origan séché
1 cuillère à café de	basilic séché
1 cuillère à café de	poudre de poivron
2 cuillères à café de	miel
	basilic frais
	fromage parmesan

Préparation

1. Détaillez les poivrons, la courgette et l'oignon rouge en cubes. Faites-les revenir dans une poêle profonde dans de l'huile d'olive.
2. Émincez l'ail et incorporez-le. Assaisonnez de poivre, sel, origan séché, basilic séché et poudre de paprika. Remuez fermement le tout. Après 5 min., ajoutez la sauce traditionnelle et déglacez au bouillon.
3. Laissez mijoter.
4. Ajoutez à présent les tortelloni, la crème et la ricotta. Remuez le tout fermement et laissez mijoter jusqu'à ce que les tortelloni soient cuits.
5. Partagez la soupe dans les assiettes et finalisez avec un peu de basilic frais et le parmesan.

Bonne dégustation!

Info recette: Chloé kookt

