



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

