



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Soupe tomate aux boulettes



### Ingrédients pour 2 Personnes

- |   |            |                             |
|---|------------|-----------------------------|
| 1 | tranche de | beurre                      |
| 1 |            | oignon, grossièrement haché |
| 2 | gousses d' | ail, finement haché         |
| 3 |            | poivrons rouges en cubes    |
| 2 | boîtes de  | Elvea Pelati                |
|   |            | eau                         |
| 1 |            | cube bouillon               |
| 3 |            | saucisses                   |
|   |            | poivre                      |
|   |            | sel                         |
|   |            | persil plat, finement haché |

### Préparation

1. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir l'oignon, l'ail et les poivrons à feu doux.
2. Assaisonner de poivre et de sel.
3. Ajouter les Pelati, l'eau et le cube de bouillon.
4. Faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres et ensuite, mixer la soupe.
5. Retirer la chair des saucisses de porc et en faire des boulettes ou des petits morceaux, puis les faire cuire directement dans la soupe bouillante.
6. Finaliser avec le persil finement haché.





*Elvea, L'Italie chez vous*

Info recette: The Messy Chef (Jelle Beeckman)

