



Elvea, L'Italie chez nous

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
1	eau
3	cube bouillon
	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 nous

Info recette: The Messy Chef (Jelle Beeckman)



Vos meilleures **tomates** depuis 1885

www.elvea1885.com | f i g p