Elvea, L'Italie chez vous

Soppa alla Canavese

Ingrédients pour 4 Personnes

3 cuillères à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
0,50	oignons
1	carotte
1 branche de	céleri
cuillères à soupe de	huile d'olive
75 g de	tranches de bacon, hachées en petits morceaux
8 dl	bouillon de volaille
	poivre
	sel
	chou-fleur
poignée de	sauge
	fromage parmesan
poignée de	persil frais haché

Préparation

Nettoyez l'oignon, la carotte et le céleri et coupez- les en morceaux.
Faites-les un peu revenir en même temps que le lard dans un peu d'huile d'olive.
Ajoutez-y le concentré de tomates et poursuivez la cuisson en remuant. Mouillez avec le bouillon et assaisonnez de sel et poivre.
Faites cuire sous couvercle fermé.
Détaillez le chou-fleur en bouquets et ajoutez- les à la soupe en même temps que la sauge.
Continuez la cuisson jusqu'à ce que les bouquets soient al dente.
Vérifiez l'assaisonnement et servez avec le parmesan et le persil haché.

De " italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

QUALITA Luigi Ilselli GARANTITA

ELVEA 1885

Elvea, L'Italie chez vous

100% POMODORO ITALIANO