



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Soupe de tomates aux girasoli



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| 2 boîtes de            | Elvea Pelati             |
| 3 boîtes de            | eau                      |
| 2 cuillères à soupe de | huile d'olive            |
| 2                      | cubes bouillon           |
| 3                      | carottes                 |
| 1 grand                | oignon                   |
| 2 gousses d'           | ail                      |
| 1 grand                | pomme de terre           |
| 1 cuillère à café de   | cumin en poudre          |
| 1 cuillère à café de   | origan                   |
| 1 paquet               | girasoli aux fromages    |
|                        | thym                     |
|                        | sel                      |
|                        | poivre                   |
|                        | fromage parmesan         |
|                        | basilic frais ou cresson |

### Préparation

1. Faire revenir l'oignon émincé et l'ail dans une casserole avec un peu d'huile d'olive
2. Ajouter ensuite les tomates entières pelées, l'eau, les cubes bouillon et les épices
3. Ajouter la pomme de terre épluchée et coupée ainsi que les carottes épluchées et coupées
4. Cuire 35-40 minutes
5. Mixer le tout
6. Cuire les girasoli selon les instructions sur l'emballage
7. Servir la soupe avec des girasoli dedans, un peu de parmesan, un filet d'huile d'olive et un peu de basilic frais ou de cresson

Info recette: Simply Morane

