



Soupes

Soupe à l'Italienne avec saucisse et pâtes grecques

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de tomates (en grappe, en quartiers)
2 branches de céleri (en morceaux)
2 carottes (en morceaux)
1 poivron jaune (en dés)
1 oignon (ciselé)
150 grammes de pâtes (grecques)
40 grammes de pecorino (râpé)
1 1/2 litres de bouillon de boeuf
200 millilitres de passata
2 chipolata (rondes)
1 cuillère à soupe d' épices italiennes (séchées)
brin thym (Quelques, doux)
2 gousses d'ail (pressées)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les chipolatas en petits morceaux. Faites revenir l'oignon avec l'ail durant 5 minutes dans de l'huile d'olive. Ajoutez la saucisse et rôtissez-la bien. Incorporez-y les carottes, le céleri, le poivron, les tomates et les fines herbes italiennes et laissez encore mijoter 5 minutes.

Ajoutez le bouillon et la passata et salez et poivrez. Portez à ébullition puis faites mijoter 10 minutes.

Ajoutez les pâtes grecques et faites de nouveau mijoter 8 minutes. Versez la soupe dans des bols et terminez par un peu de pecorino et de thym.

