

SOUPE AUX TOMATES ET POIVRONS ROUGES RÔTIS AVEC TORTELLINIS ET BETTE À CARDE



Temps Total
25 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

En ajoutant les tortellinis, la bette à carde et la ricotta, cette soupe devient une entrée satisfaisante ou un lunch nourrissant.

Rendements
16

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Bisque aux tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda <i>Verve</i> MD de Campbell's®	2 emballage (4 lb chacun)	2 emballage (1,81 kg chacun)
eau	3 tasses	750 mL
tortellinis au fromage frais	1 1/4 lb	567 g
feuilles de bette à carde hachées	8 tasses	454 g
de ricotta	2 tasses	500 mL
feuilles de basilic frais déchirées	1 tasse	250 mL
huile d'olive	1/4 tasse	60 mL

INSTRUCTIONS

1. Chauffer la soupe avec 3 tasses (750 ml) d'eau dans un grand chaudron à feu moyen. Porter à ébullition en remuant souvent pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit bien chaud. Incorporer les tortellinis et la bette à carde. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les tortellinis soient cuits et que la bette à carde soit tendre (Comme alternative, chauffer la soupe en suivant les instructions sur l'emballage, puis ajouter les tortellinis déjà cuits et la bette à carde blanchie juste avant le service.) Garder au chaud jusqu'au moment de servir. Donne 21 tasses (5,25 L).

Verser 1 tasse (1/3 tasse) (325 ml) de soupe dans chaque bol de service, en veillant à répartir uniformément les tortellinis et la bette à carde dans chaque portion. Garnir chaque bol de 2 c. à soupe (30 ml) de ricotta, 1 c. à soupe (15 ml) de basilic et 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive.



Tip

- Garnir de 1 c. à soupe (15 ml) de graines de citrouille grillées.
- Remplacer les tortellinis au fromage par des tortellinis à la viande.
- Substituer la bette à carde par du chou frisé, des épinards ou des rapinis blanchis.

Conseils :