SOUPE DE SAUCISSE ITALIENNE

Temps Total
80 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
16

Pour une soupe plus nourrissante à l'italienne, ajoutez un peu de saucisse et du fenouil à la soupe Minestrone grand-mère, de Campbell®.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Soupe Minestrone maison surgelée, de Campbell®	64 oz	2 L
Eau	64 oz	2 L
Saucisse italienne cuite*, hachée	1 lb	500 g
Graines de fenouil, broyées	1 c. à t. (ou au goût)	5 mL (ou au goût)

INSTRUCTIONS

1. Mélanger la soupe surgelée à de l'eau. Ajouter la saucisse cuite émiettée et les graines de fenouil.
2. Faire chauffer pour porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 1 heure.

Plat exceptionnel lorsque garni de parmesan.

1-800-461-SOUP (7687) © 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS CAMPBELLSFOODSERVICE.CA/FR/RECIPES