



Temps Total  
**MIN.**

Portion  
**12 OZ (1¼ TASSE OU 325 ML)**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**6**

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Verve® Zuppa Alla Bolognese avec piments doux, Cuire et réserver	1 4 lb Sac	1 1.81 kg Sac
Mozzarella, râpée	3 tasses	750 mL
Parmesan, râpée	12 c. à s.	180 mL
Persil, haché	2 c. à s.	30 mL
Crostini à l'ail, tranché	24 chacun	24 chacun

### INSTRUCTIONS

- 1) Verser 10 oz (1 ¼ tasse ou 325 mL) de Zuppa alla Bolognese chaude dans un récipient à soupe allant au four.
- 2) Garnir de ½ tasse (125 mL) de mozzarella râpée. Parsemer ensuite de 2 c. à s. (30 mL) de parmesan.
- 3) Cuire sous le gril de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la soupe soit dorée.



### Tip

Pour servir : Garnir du persil haché. Servir avec deux crostinis à l'ail