

Soupe aux tomates et poivrons rouges rôtis avec tortellinis et bette à carde

TOTAL TIME

25 min

PORTIONS

16



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

PRÉPARÉ AVEC**Verve^{MD} Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis**

CODE DE CAS 23413

Ingredients

2 sac (1,81 kg chacun)	Verve^{MD} Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis
750 mL	L'eau
567 g	Tortellinis au fromage frais
1 kg	Feuilles de bette à carde hachées
500 mL	Ricotta
25 g	Feuilles de basilic frais déchirées
60 mL	Huile d'olive

Directions

- 1 Chauffer la soupe avec 750 mL (3 tasses) 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.
- 2 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.)
- 3 Garder au chaud jusqu'au moment de servir. Donne 5,25 L (21 tasses).

Verser 325 mL (1 ½ tasse) 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 30 mL (2 c. à s) de ricotta, 15 mL (1 c. à soupe) de basilic et 5 mL (1 c. à c) d'huile d'olive.