Soupes chaudes

Soupe aux tomates

50 min	15 min	30 min	5 min	293
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la soupe aux tomates

1. Râper le parmesan.
2. Ciseler le persil plat et le basilic.
3. Eplucher et couper grossièrement les oignons et l'ail.
4. Monder les tomates. Les concasser grossièrement.
5. Verser l'huile dans la casserole. Ajouter les oignons et l'ail, les faire suer.
6. Ajouter les tomates, laisser mijoter le tout pendant une vingtaine de minutes.
7. Ajouter de l'eau froide à hauteur et amener à ébullition.
8. Dès que la soupe entre en ébullition, ajouter les pâtes et les cuire al dente.
9. Enlever la casserole du feu. Ajouter le persil plat, le basilic, assaisonner de sel et de poivre. Mélanger et laisser reposer pendant cinq minutes.

Étape 2

Dressage

1. Servir arrosé d'huile d'olive, saupoudrer de parmesan râpé.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la soupe aux tomates

- 1 kg **Tomate(s)**
- 200 g **Pâte(s) Ditali Lisci**
- 2 **Oignon(s) rouge(s)**
- 3 **Gousse(s) d'ail**
- 0.5 botte(s) **Persil plat**
- 0.5 botte(s) **Basilic**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 c. à café **Sel**
- 1 **Poivre**
- 50 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

- 60 g **Parmesan**
- 6 trait **Huile d'olive**