



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**