



Soupe aux tortellinis, saucisses et épinards



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 blanc de poireau (émincée)
1 1/5 l de bouillon de poule
4 tomates (pelées, épépinées et coupées en dés)
2 saucisses de veau
1 paquet de tortellinis (grand, prêts à l'emploi)
1 paquet de pousses d'épinards
parmesan
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer 2 c. à s. d'huile d'olive dans une casserole profonde. Faites-y revenir l'oignon et les poireaux. Couvrez de bouillon de poule, et portez à ébullition.
- 2.** Ajoutez les dés de tomates, puis salez et poivrez.
- 3.** Dans une poêle, faites cuire les saucisses de veau, puis coupez-les en fines tranches. Incorporez-les à la soupe.
- 4.** Cuisez les tortellinis dans une autre casserole, égouttez, puis ajoutez-les à la soupe.
- 5.** Faites revenir les épinards dans de l'huile d'olive, salez et poivrez, puis incorporez-les à la soupe. Garnissez de parmesan.