

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PETITES PATES EN BOUILLON



Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 1,2 l de bouillon de boeuf
- 75 g de petites pâtes à soupe sèches
- 4 morceaux de poivron rouge rôti en conserve
- Parmesan copeaux grossiers
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Poivre et sel

Préparation :

Portez le bouillon de boeuf à ébullition dans une grande casserole. Assaisonnez, puis plongez-y les pâtes à soupe. Remuez bien et portez de nouveau à ébullition.

Baissez le feu de façon que le bouillon mijote et cuisez les pâtes 8 à 10 min jusqu'à ce qu'elles soient al dente (tendres mais encore fermes sous la dent)

Egouttez les morceaux de poivrons rôtis et détaillez-les en petits dés. Déposez-les au fond de quatre assiettes creuses chaudes. Vérifiez l'assaisonnement de la soupe avant de la transférer à la louche dans les assiettes. Servez vos pâtes en bouillon immédiatement, garnies de copeaux de parmesan.

www.paprikas.fr