



Soupe de Pâtes à la Sauce tomate

Recette Visuelle par DAREBEE

© darebee.fr

3 tomates
1 oignon
1 c.à.s de mélasse
2 tasses ~ 180g de pâtes
3 tasses ~ 600ml d'eau

2 PORTIONS

AMÉLIORER : Ajouter de la crème végétale et du persil frais.

INSTRUCTIONS

1. Dans une casserole, mettre les tomates et l'oignon coupés en dés. Ajouter la mélasse et l'eau. On peut remplacer des tomates fraîches par des tomates en conserve: 1 boîte de tomates hachées ~ 3 tomates moyennes.
2. Porter à ébullition, baisser le feu à doux, laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes.
3. Ajouter les pâtes et remuer. Assaisonner à son goût. Cuire encore 10 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.
4. Garnir de crème épaisse et de persil frais.

