

Potage provençal



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1500g Garniture Mexicaine Ardo

650g Tomates en cubes Ardo

500g Spirelli Ardo

3l de bouillon de poulet

375g de bacon maigre en dés

2,5 cuillère à café d'ail émincé Ardo

sel et poivre

Pour le pistou (opt.):

2,5 cuillère à soupe de basilic Ardo

10 tomates séchées au four Ardo

62,5 ml d'huile d'olive

62,5g de parmesan fraîchement râpé

Préparation

1. Faites cuire le bacon, l'ail, le bouillon de poulet, les tomates en dés et le Mélange Mexicain dans une casserole.
2. Incorporez les pâtes et laissez mijoter pendant 10 minutes environ.
3. Assaisonnez de sel et de poivre.
4. Servez immédiatement avec du pain complet, et si vous le désirez, une cuillère à café de pistou (*).

(*) Pistou: Mettez le basilic, les tomates séchées au four, l'huile d'olive et le parmesan dans un mixeur et mixez.

Allergènes

Gluten

Milk



We preserve nature's gifts