

## ***MINESTRONE*** *aux crevettes*

*4 à 6 portions*

50 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	¼ tasse
125 ml	oignon rouge haché	½ tasse
1,5 litre	bouillon de poulet	6 tasses
1	boîte (398 ml/14 oz) de tomates en dés, avec épices PASTENE	1
125 ml	carottes en dés	½ tasse
250 ml	chou vert en dés	1 tasse
250 ml	courgettes en dés	1 tasse
30 ml	sauce au basilic, pesto PASTENE	2 c. à s.
12	crevettes de taille moyenne, décortiquées et déveinées sel et poivre	12

- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire cuire l'oignon pendant 3 minutes.
- Ajouter le bouillon de poulet, les tomates avec leur jus et les carottes. Faire cuire pendant 10 minutes.
- Ajouter le chou et les courgettes ; poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Ajouter le pesto et les crevettes. Faire cuire à feu moyen de 7 à 8 minutes. Saler et poivrer au goût. Servir aussitôt.

## ***SOUPE AUX TOMATES*** *à l'ancienne*

*4 à 6 portions*

250 ml	bouillon de légumes	1 tasse
250 ml	bouillon de poulet	1 tasse
500 ml	jus de tomate	2 tasses
250 ml	tomates broyées, toutes prêtes PASTENE	1 tasse
75 ml	oignons rouges hachés	⅓ tasse
1	gousse d'ail, hachée	1
75 ml	riz italien Arborio PASTENE	⅓ tasse
	sel et poivre	

- Dans une grande casserole, mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition à feu vif. Baisser le feu à doux et laisser mijoter, à couvert, pendant 30 minutes.
- Retirer la casserole du feu et laisser refroidir. Réduire la soupe en purée au mélangeur ou au robot culinaire, si désiré.
- Remettre la soupe dans la casserole. Laisser mijoter pendant 5 minutes avant de servir.

