

SOUPE SANTÉ *italienne*

4 à 6 portions

15 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	1 c. à s.
2	oignons de taille moyenne, coupés en 2 et tranchés	2
125 ml	pancetta (bacon italien) en petits morceaux	½ tasse
1 litre	bouillon de poulet	4 tasses
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates en dés, avec épices PASTENE	1
2	feuilles de laurier	2
3	brins de persil	3
3	brins de thym	3
175 ml	stelline PASTENE	¾ tasse
500 ml	rapini hachés	2 tasses
1	boîte (398 ml/14 oz) de haricots blancs, égouttés fromage parmesan italien PASTENE râpé	1

- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire revenir les oignons pendant 5 minutes. Ajouter la pancetta et la laisser dorer légèrement.
- Ajouter le bouillon de poulet, les tomates, les feuilles de laurier, le persil et le thym. Faire cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes.
- Ajouter les pâtes stelline et les rapini. Faire cuire de 6 à 7 minutes. Ajouter les haricots blancs et poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les haricots soient chauds. Parsemer de parmesan râpé, si désiré, et servir aussitôt.

