

Bouillon de Courgettes Tomatées et Petites Pâtes

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S) 1.2 kg
- BOUILLON DE POULE 1 cube
- HUILE D'OLIVE
- CONCENTRE DE TOMATES 70g
- SEL
- POIVRE
- VERMICELLES (PÂTES) 4 c à soupe
- PARMESAN RAPE

Recette:

- Coupez les courgettes grossièrement en dés.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile. Salez et poivrez.
- Arrosez d'eau (2 litres) puis ajoutez le cube de bouillon émietté.
- Portez à ébullition puis faites mijoter à couvert pendant 15 minutes.
- Ajoutez ensuite les vermicelles et poursuivez la cuisson encore 8-10 minutes.
- Incorporez le concentré de tomates et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez avec du parmesan râpé.

