



## Soupe façon bolognaise



### Ingrédients (pour 1 L de soupe) :

- 1 conserve de tomates pelées (400g)
- 4 carottes
- 1 céleri branche
- 3 pommes de terre
- 1 oignon
- 30 g de concentré de tomates
- basilic
- sel, poivre

### Préparation :

Éplucher les légumes, les couper en gros cubes et les mettre dans un faitout avec les tomates en conserve et le concentré. Recouvrir d'eau.

Faire cuire les légumes jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

Mixer le tout, ajouter le sel, le poivre et le basilic.

Servir bien chaud, on peut aussi ajouter une pincée de fromage râpé.

*Le 8 Mars 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/03/08/index.html>*