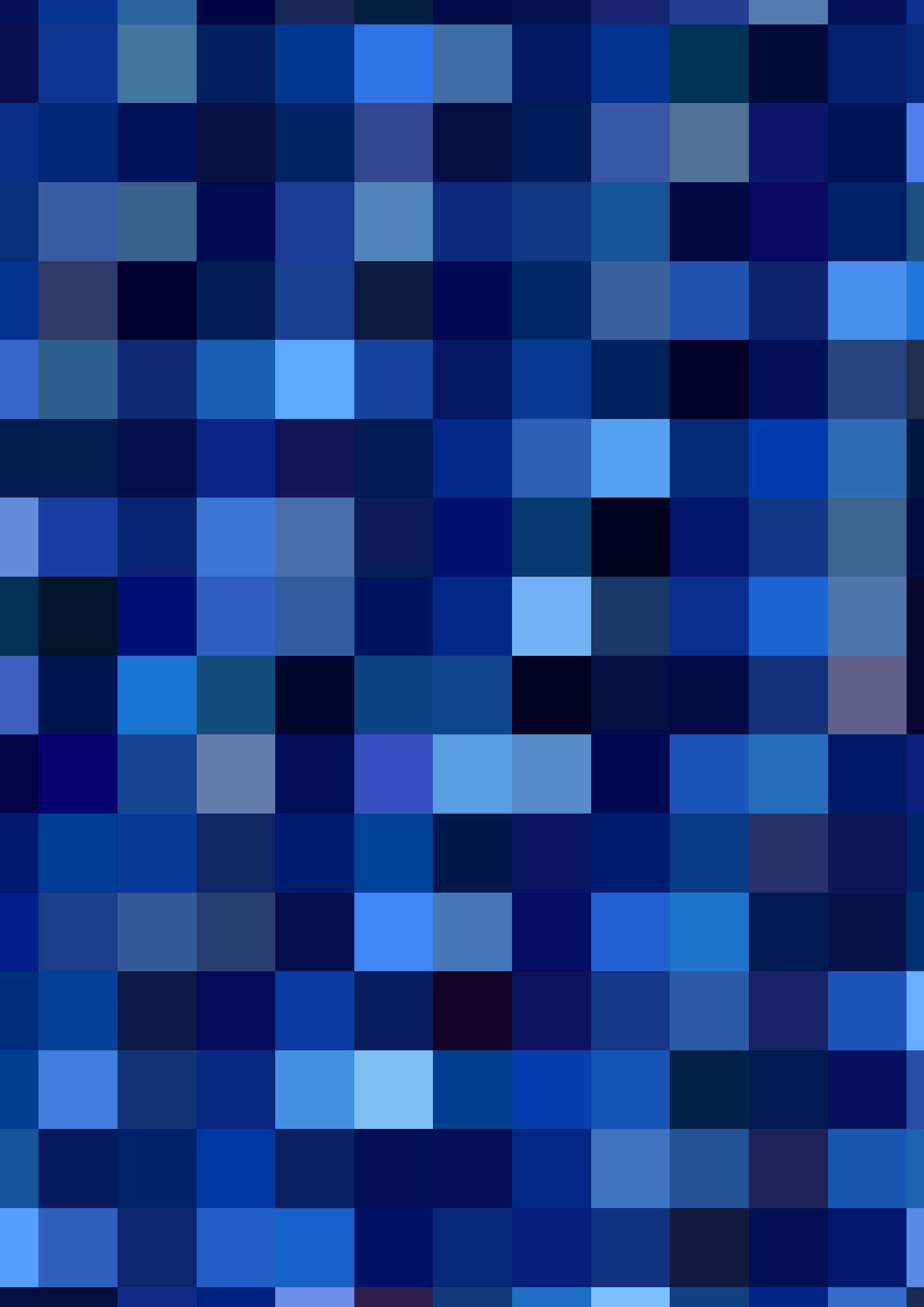




[Recipes](#) > [Appetizer/Starters](#)

## Soupe aux tomates et poivrons rouges rôtis avec tortellinis et bette à carde

En ajoutant les tortellinis, la bette à carde et la ricotta, cette soupe devient une entrée satisfaisante ou un lunch nourrissant.

### Total Time

25 min

### Made with

*Campbell's*®

**VERVE® SOUPS**

Soupes, bouillons et bases [Verve<sup>MD</sup> Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis](#)



16

○ Imperial ○ Metric

- 2 sac (4 lb chacun) 2 sac (1,81 kg chacun) [Verve<sup>MD</sup> Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis](#)
- 3 tasses 750 mL L'eau
- 1 ¼ lb 567 g Tortellinis au fromage frais
- 8 tasses 1 kg Feuilles de bette à carde hachées
- 2 tasses 500 mL Ricotta
- 1 tasse 25 g Feuilles de basilic frais déchirées
- ¼ tasse 60 mL Huile d'olive

Directions

Nutrition Facts

1. Chauffer la soupe avec 750 mL (3 tasses) d'eau dans un grand chaudron à feu moyen. Porter à ébullition en remuant souvent pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit bien chaud.
2. Incorporer les tortellinis et la bette à carde. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les tortellinis soient cuits et que la bette à carde soit tendre (Comme alternative, chauffer la soupe en suivant les instructions sur l'emballage, puis ajouter les tortellinis déjà cuits et la bette à carde blanchie juste avant le service.)
3. Garder au chaud jusqu'au moment de servir. Donne 5,25 L (21 tasses ).

Verser 325 mL (1 ½ tasse) de soupe dans chaque bol de service, en veillant à répartir uniformément les tortellinis et la bette à carde dans chaque portion. Garnir chaque bol de 30 mL (2 c. à s) de ricotta, 15 mL (1 c. à soupe) de basilic et 5 mL (1 c. à .c) d'huile d'olive.

## Tips

- Garnir de 1 c. à soupe (15 ml) de graines de citrouille grillées.
- Remplacer les tortellinis au fromage par des tortellinis à la viande.
- Substituer la bette à carde par du chou frisé, des épinards ou des rapinis blanchis.

## Nutrition Facts

Per

Calories

Total Fat

Saturated Fat

+ Trans Fat

Cholesterol

Sodium

Total Carbohydrate

Sugars

Dietary Fibre

Protein

Potassium

Calcium

Iron