



Soupe aux légumes, pâtes et chair à saucisse

[RECETTES](#) - [PÂTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 28-30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de spaghettis Catelli Smart, cassés en petits morceaux
- 3 c. thé d'huile d'olive
- 350 grammes de chair à saucisse de porc
- 1 oignon jaune, haché
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 branche de céleri, coupée en petits dés
- 1 carotte, coupée en petits dés
- 8 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse d'épinard, haché grossièrement
- 1 tasse de tomates cerises, coupées en deux
- 1 tasse de tomates broyées
- 2 c. thé d'épices italiennes
- 1 c. thé de sel
- Poivre

Préparation

1. Chauffer 2 c. thé d'huile dans un poêlon.
2. Faire cuire la chair à saucisse. Défaire grossièrement la chair à saucisse pendant la cuisson.
Cuire de 4-5 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit complètement cuite.
3. Retirer le gras et réserver.

4. Ajouter le reste de l'huile dans la casserole et ajouter l'oignon, le céleri et la carotte. Cuire de 3 à 4 minutes. Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 minutes de plus.
5. Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition.
6. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 15 minutes.
7. Ajuster l'assaisonnement au besoin.