



Soupe repas à la saucisse



6 portions	ingrédients	12 portions	24 portions
3	saucisses italiennes (sans la peau et émietée)	6	12
1 c. à thé	huile d'olive	2 c. à thé	3 c. à thé
1	oignon haché fin	2	3
1 gousse	ail haché fin	2 gousses	3 gousses
2 tasses	bouillon de poulet	4 tasses	8 tasses
14 onces	tomates italiennes	28 onces	2 X 28 onces
½ c. à thé	Graines de fenouil écrasées	1 c. à thé	1 ½ c. à thé
¼ c. à thé	piment de Cayenne broyé	½ c. à thé	¾ c. à thé
2 tasses	macaroni	4 tasses	6 tasses
1 paquet de 10 onces	épinards parés lavés et hachés	2 paquets	3 paquets
1 boîte de 19 onces	Cannelli ou haricots blancs	2 boîtes	3 boîtes
	sel et poivre		

Préparation :

- Dans une grande casserole, faire sauter les saucisses dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en émiettant avec un pilon à pommes de terre.
- Ajouter l'oignon et l'ail, faire revenir doucement.
- Ajouter le bouillon de poulet, les tomates, les graines de fenouil et le piment de Cayenne. Saler et poivrer, laisser mijoter 5 minutes.

Note : servir avec un pain de campagne et du parmesan frais râpé si désiré.

Nutritif