

Soupe aux tomates et tortellini à la mijoteuse

- La recette facile de soupe aux tomates et tortellini à la mijoteuse!



Ingrédients :

- 1 lb (453 g) de saucisses italiennes
- 4 tasses (1000 ml) de **bouillon de poulet**
- 1 conserve de tomates en dés (796 ml)
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de soupe aux tomates (La conserve de 10.75 oz de Campbell, c'est parfait!)
- 2 tasses (500 ml) de fromage à la crème aux oignons et ciboulettes
- 1 paquet de 18 oz de tortellini, non cuit

Préparation :

1. Faites cuire la viande de saucisses dans une casserole et transférer à la mijoteuse.
2. Ajouter le bouillon de poulet, les tomates en dés et la soupe aux tomates dans la mijoteuse. Faire cuire à LOW pendant 6 heures.
3. Ajouter le fromage à la crème et les tortellinis. Faire cuire à HIGH pendant 15 à 30 minutes.

“ *Aujourd'hui, je vous propose une délicieuse recette de soupe-repas qui est très nourrissante et qui demande un gros 5 minutes de préparation...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)