



Tortellini in brodo

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 1 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 1 min 30

INGRÉDIENTS

- 10 tortellini env.
- 200 ml d'eau
- 1 bouillon de volaille ou de boeuf
- Persil
- Basilic
- Origan
- Poivre
- Copeaux de parmesan

Dans une casserole, mélangez l'eau, les bouillons, les aromates, le poivre.

Faire chauffer, à ébullition faire cuire les tortellini le temps indiqué sur le paquet.

Servir bien chaud dans une assiette creuse ou un bol saupoudrez de parmesan râpé.

