

Soupe à la lasagne

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

40 MIN

PORTION

8[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 lb bœuf haché extra maigre
- 1 boîte Bouillon de boeuf Prêt à utiliser 30 % moins de sodium, de CAMPBELL'S®
- 1 boîte soupe condensée CAMPBELL'S® aux tomates avec basilic et origan
- 2 tasses eau
- 2 gousses d'ail, hachées fin
- 1 1/2 c. à t. feuilles d'origan séchées, broyées
- 1/2 c. à t. poivre noir, moulu
- 1 tasse tomates fraîches, coupées en dés
- 2 tasses petites lasagnes de blé entier (Mafalda Corta)
- 3 c. à s. parmesan râpé

 Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Vaporiser légèrement une grande casserole à fond épais ou un faitout d'enduit antiadhésif. Faire revenir le bœuf et cuire à feu mi-vif.

2. Ajouter le bouillon, la soupe, l'eau, l'ail, l'origan, le poivre et les tomates. Amener à ébullition, en remuant de temps à autre. Incorporer les pâtes et baisser le feu.
 3. Couvrir et laisser mijoter légèrement jusqu'à ce que les pâtes soient tendres – pendant environ 15 minutes –, en remuant de temps à autre. Verser dans des bols à soupe. Saupoudrer de fromage et servir.
-

Conseils et Recettes

- *Si vous ne trouvez pas de pâtes Mafalda, elles peuvent être remplacées par n'importe quelles autres pâtes courtes : rotinis, fusillis, farfales, fettuccinis cassés ou pâtes longues Mafalda.*
- *En garnissant ce plat de quelques brins d'origan frais, juste avant de servir, il obtient une apparence et un arôme appétissants.*
- *C'est un vrai plaisir que de râper le parmesan directement de la meule. Cependant, il est beaucoup plus pratique d'acheter le parmesan prérépé dans un contenant ou d'en utiliser à même une saupoudreuse.*

Avez-vous cuisiné cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.