

Soupe «Noces à l'italienne»

INGRÉDIENTS :

6 tasses de bouillon de poulet

¼ de tasse de pâte alimentaire grain de plomb

100 grammes de bébés épinards

½ lb de porc haché

½ oignon haché fin

Sel, Poivre



Mélanger le porc avec l'oignon, le sel et le poivre.

Former des mini boulettes de la taille d'un raisin

Étendre sur une plaque et cuire au four 10 minutes à 350 °C.

Durant ce temps, porter le bouillon à ébullition.

Déposer les boulettes dans le bouillon et laisser mijoter 1 heure.

Ajouter les pâtes et vérifier l'assaisonnement.

Cuire 20 minutes et ajouter les bébés épinards hachés fins.

Cuire 10 minutes et c'est prêt ! =)

- Il est possible que vous deviez dégraisser un peu le dessus de la soupe avant de servir.