

## Soupe italienne aux tortellinis, épinards et saucisses italiennes



- 1 c. à soupe d'huile
- 1 lb de saucisses italiennes
- 1 oignon haché
- 1 c. à soupe d'ail hachée
- 1 canne de tomates broyées de 796 ml
- 1 litre de bouillon de poulet
- 2 c. à soupe de basilic frais
- Sel et poivre
- 1 tasse de tortellinis surgelés
- 2 tasses d'épinards frais

Dans un chaudron, faire cuire la saucisse italienne, l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter le reste des ingrédients et faire mijoter 25 minutes.