

Tortellini au bouillon de croûtes de parmesan



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

5 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 120g de tortellini
- 600ml d'eau
- 1 cuillère à café de bouillon de légumes en poudre
- 150g de croûte de parmesan
- du sel et du poivre



Dans une casserole, versez l'eau, le bouillon de légumes, les croûtes de parmesan coupées en morceaux, le sel et le poivre.

Laissez mijoter à feu moyen pendant une quinzaine de minutes.

Retirez les croûtes de parmesan (n'hésitez pas à les gratter et remettez le fromage récupéré dans le bouillon).

Ajoutez ensuite les tortellini et laissez cuire selon le temps de cuisson indiqué (généralement, 5 minutes).

Servez et mangez rapidement, car sinon, les tortellinis vont continuer à cuire dans le bouillon et ils deviendront tous mous.