



# NOCE À L'ITALIENNE

4 À 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

### Boulettes

250 g de veau haché

1 c. à thé d'ail haché

½ c. à thé d'origan séché

½ c. à thé de basilic séché

¼ tasse de parmesan râpé

### Bouillon

1 c. à soupe de margarine molle

½ tasse d'oignons espagnols coupés en dés

½ tasse de carottes fraîches coupées en dés

½ tasse de céleris coupés en dés

3 c. à soupe de base de bouillon de boeuf réduit en sodium

1 L d'eau

½ tasse de pâtes alimentaires *Acini Di Pepe*

56 g d'épinards hachés congelés

## PRÉPARATION

1. Façonner les boulettes avec l'ensemble des ingrédients.
2. Faire suer les légumes dans la margarine.
3. Ajouter l'eau et la base de boeuf.
4. Porter à ébullition.
5. Ajouter les boulettes.
6. Laisser cuire 15 minutes.
7. Ajouter les pâtes.
8. Cuire jusqu'à ce que les pâtes soient prêtes.
9. Ajouter les épinards.
10. Lorsque les épinards sont complètement décongelés, ajuster l'assaisonnement.



R É S I D E N C E

LE JULES-VERNE