



Soupe de pois chiches, de courgettes, d'épinards et de Luganiga Ticinese

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 240g pois chiches cuits
- 4 courgettes moyennes / petites
- 240g jeunes épinards
- 4 Luganighe Ticinesi
- 1600ml bouillon
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Retirer le boyau de la saucisse à rôtir du Tessin, la couper en morceaux d'environ 2 cm et la faire revenir dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile pendant environ 5 minutes.
2. Laver les courgettes et les découper en rondelles
3. Porter le bouillon à ébullition, ajouter les courgettes et, au bout de 5 minutes, ajouter les pois chiches et les morceaux de luganiga et laisser cuire pendant encore 2 minutes.
4. Saler et poivrer, ajouter les épinards et éteindre le feu. Servir tout de suite.