



Καλοκαιρινή ντοματόσουπα με τορτελίνα και βασιλικό

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-12 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15-20 λεπτά

Υλικά για την σούπα:

- 1 λευκό κρεμμύδι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 1 κιλό ώριμες ντομάτες καθαρισμένες και κομμένες σε τέταρτα
- 250 γρ. ντοματίνια
- 500 ml ζωμό λαχανικών
- 12-15 φύλλα φρέσκου βασιλικού
- ¼ κ.γλ. ξερή ρίγανη
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι & Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά:

- [250 γρ. Τορτελίνα με Τυριά και Τομάτα MISKO](#)
- 8-10 φύλλα φρέσκου βασιλικού
- Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τη σούπα. Βάζουμε σε βαθιά κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε τα κρεμμύδια και τις σκελίδες σκόρδου ολόκληρες και σοτάrouμε για 5 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν και να καραμελώσουν ελαφρώς τα κρεμμύδια. Προσθέτουμε τις ντομάτες και τα ντοματίνια, αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς και σοτάrouμε για 5 λεπτά. Προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών και βράζουμε για 15 λεπτά με ανοιχτό καπάκι. Προσθέτουμε τον βασιλικό και τη ρίγανη και βράζουμε για 5 ακόμα λεπτά. Κατεβάζουμε την σούπα από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη για 10-15 λεπτά.

3) Παράλληλα ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε υψηλή φωτιά με το καπάκι κλειστό. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα τα [Τορτελίνα με Τυριά και Τομάτα MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν για τον μικρότερο χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά μας, τα περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε πολύ απαλά.



4) Πολτοποιούμε την σούπα με ραβδομπλέντερ ή σε μπλέντερ και σερβίρουμε με τα [Τορτελίни με Τυριά και Τομάτα MISKO](#), φύλλα φρέσκου βασιλικού και ωμό ελαιόλαδο .