



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**400 g** Penne

**1 cs** Huile d'olive

**125 g** QimiQ Sauce Base

**2 cs** Huile d'olive

**1** Oignon(s), coupé en petits dés

**70 g** Carotte(s), coupé en petits dés

**70 g** Céleri-rave, coupé en petits dés

**70 g** Courgette(s), coupé en petits dés

**50 g** Concentré de tomates

**60 ml** Bouillon de légumes

**60 ml** Vin rouge

**400 g** Tomates, en conserve

Sel et poivre

Origan

Basilic

Thym

Parmesan, râpée

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language