

Bols à la bruschetta et aux bocconcinis avec croûtons à l'ail

Végé

30 minutes



Orzo



Petites tomates



Sel d'ail



Glaçage balsamique



Poivrons rouges
rôtis



Bébés épinards



Bocconcinis



Persil



Pain ciabatta

BONJOUR BOCCONCINIS

De toutes petites boules de mozzarella bien moelleuses!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, tamis, grande casserole, tasses à mesurer, fouet, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Orzo	170 g	340 g
Petites tomates	113 g	227 g
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Glaçage balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Bébés épinards	56 g	113 g
Bocconcinis	100 g	200 g
Persil	7 g	7 g
Pain ciabatta	1	2
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire l'orzo

Dans une grande casserole, ajouter **6 tasses d'eau** et **1 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter l'**orzo** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 6 à 8 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutter et rincer à l'eau froide. Remettre l'**orzo** dans la casserole, hors du feu. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et bien mélanger.



Préparer la salade

Dans un bol moyen, fouetter **2 c. à soupe d'huile** et **½ c. à soupe de glaçage balsamique** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **tomates** et les **poivrons**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer les croûtons

Pendant que l'**orzo** cuit, couper le **pain ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **morceaux de pain** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire griller au **centre** du four de 4 à 5 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **morceaux de pain** soient dorés.



Terminer l'orzo

Ajouter la **moitié** du **persil** à la casserole contenant l'**orzo**, puis **saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



Préparer

Pendant que les **croûtons** grillent, égoutter les **poivrons rouges rôtis** et les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement les **épinards**. Hacher grossièrement le **persil**. Couper les **tomates** en deux. Couper ou déchirer les **bocconcinis** en deux, puis les assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes).



Terminer et servir

Répartir l'**orzo** dans les bols. Garnir d'**épinards**, puis de la **salade de poivrons et de tomates**, de **croûtons** et de **bocconcinis**. Napper de **½ c. à soupe de glaçage balsamique** (doubler la quantité pour 4 personnes). Parsemer du **reste** du **persil**.

Le repas est prêt!