

Salade de bocconcinis avec rigatonis, amandes et pesto au basilic

Végé

35 minutes



Bocconcinis



Pesto au basilic



Rigatonis



Amandes, tranchées



Tomates cerises
anciennes



Courgette



Vinaigre balsamique



Persil



Oignon rouge



Basilic

BONJOUR BOCCONCINIS

Une version miniature de la mozzarella fraîche!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, passoire, grand bol, fouet, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bocconcinis	100 g	200 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Rigatonis	170 g	340 g
Amandes, tranchées	28 g	56 g
Tomates cerises anciennes	113 g	227 g
Courgette	200 g	400 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Basilic	7 g	14 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, couper la courgette sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po). Couper l'oignon en deux, le peler, puis le trancher finement.



Faire cuire les pâtes

Ajouter les **pâtes** à la grande casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire griller les légumes

Sur une plaque à cuisson, arroser les morceaux d'**oignon** et de **courgette** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire griller au **centre** du four de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les **légumes** soient grillés, en remuant à mi-cuisson.



Assembler les pâtes

Ajouter l'**eau de cuisson réservée**, **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), les **légumes rôtis** et le **pesto** à la grande casserole contenant les **pâtes**. Bien mélanger.



Faire mariner les tomates et les bocconcinis

Hacher grossièrement le **persil**. Couper les **tomates** en deux. Couper les **bocconcinis** en quartiers. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **1 c. à soupe d'huile**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **bocconcinis**, le **persil** et les **tomates**, puis bien mélanger et réserver.



Terminer et servir

Répartir les **pâtes** dans les bols. Garnir de **tomates marinées** et de **bocconcinis**. Parsemer d'**amandes**. Parsemer de **feuilles de basilic**.

Le repas est prêt!