

Salade de bocconcinis

avec rigatonis, amandes et pesto au basilic

Végé

30 minutes



Bocconcinis



Pesto au basilic



Rigatonis



Amandes, tranchées



Petites tomates
anciennes



Courgette



Vinaigre balsamique



Oignon rouge



Persil

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
Petites tomates anciennes	113 g	227 g
Courgette	200 g	400 g
Vinaigre balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon rouge	113 g	226 g
Persil	7 g	7 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, les 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

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 **1 c. à soupe de sel** (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). Peler l'**oignon**, puis le couper en tranches de 0,5 cm (¼ po).



Faire cuire les rigatonis

Ajouter les **rigatonis** à la 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 **oignons** et les **courgettes** 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, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient grillés.



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 **rigatonis**. Bien mélanger.



Faire mariner les tomates et les bocconcinis

Couper les **tomates** en deux. Couper les **bocconcinis** en quartiers. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **bocconcinis** et les **tomates**, puis bien mélanger. Réserver.



Terminer et servir

Répartir les **rigatonis** dans les bols. Garnir de **tomates** et de **bocconcinis marinés**. Parsemer d'**amandes** et de **persil** déchiqueté.

Le repas est prêt!