

Orzotto façon paëlla végétarienne



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 250g d'orzo (appelé aussi pâtes avoine, langue d'oiseau ou risoni)
- 1 oignon
- 1 poivron
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1 vingtaine de cosses de petits-pois
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- du sel et du poivre
- du paprika
- du parmesan



Émincez l'oignon, coupez le poivron en petits dés et écossez-les petits-pois.

Dans une poêle, faites revenir les morceaux d'oignon et de poivron avec l'huile d'olive pendant 3-4 minutes.

Ajoutez ensuite les pâtes et le concentré de tomates.

Versez de l'eau de façon à ce que ça recouvre tout juste les pâtes et laissez cuire à feu doux pendant une douzaine de minutes en remuant de temps en temps.

5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits-pois, le sel, le poivre et le paprika.

Hors du feu, ajoutez le parmesan en mélangeant bien.