

Orzotto aux petits-pois & burrata



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

Pour cette recette, les proportions sont "Quanto Basta", c'est à dire "autant que nécessaire". Je vous indique les proportions que j'utilise généralement mais vous pouvez adapter selon vos goûts :

- 250g de pâtes orzo (aussi appelées avoine)
- une quinzaine de cosses de petits-pois
- 1/2 oignon jaune
- une cuillère à soupe d'huile d'olive
- 500ml de bouillon de légumes
- du sel et du poivre
- une burrata ou 2 petites

Emincez l'oignon et écossez les petits-pois.

Dans une casserole, faites revenir l'oignon et les petits-pois avec l'huile d'olive pendant 3 minutes.

Ajoutez les pâtes puis versez du bouillon de légumes de façon à tout juste recouvrir les pâtes ainsi que de sel et du poivre.

Laissez cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes en mélangeant de temps en temps et en rajoutant du bouillon lorsqu'il n'y en a plus.

Hors du feu, déposez la burrata par-dessus.

Server chaud !

