



Temps Total
0 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
16

Un classique plat de pâtes italien est transformé en une soupe ayant les mêmes saveurs et arômes délicieux. À déguster en entrée ou comme repas léger.

INSTRUCTIONS

1. Chauffer l'huile dans un grand chaudron à feu moyen. Cuire l'oignon, l'ail, les olives, les câpres, la pâte d'anchois, les flocons de piment fort, le sel et le poivre pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et parfumés.
2. Ajouter la soupe et l'eau, puis porter à ébullition. Cuire environ 1 heure ou jusqu'à ce que le mélange s'imprègne des saveurs et soit légèrement réduit. Ajouter l'orzo. Cuire de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 1 jour.



Tip

Chauffer 1 tasse (250 ml) de soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Verser dans un bol de service. Garnir de 28 g (1 oz) de thon, 2 c. à soupe (10 ml) de fromage pecorino et de 2 c. à thé (10 ml) de persil.