

Make Ahead Italian Orzo Pasta Salad

with Shallot Dressing and Bocconcini

15 Minutes

Start here

Add 6 cups water and 1 tsp salt to a large pot. Cover and bring to a boil over high heat. Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, strainer, zester, large bowl, paper towels

Ingredients

	2 Person
Chickpeas	398 ml
Orzo	170 g
Baby Tomatoes	113 g
Shallot	1
Mixed Olives	30 g
Lemon	1
Baby Spinach	56 g
Red Wine Vinegar	1 tbsp
Bocconcini Cheese	100 g
Italian Seasoning	½ tsp
Sugar*	½ tsp
Oil*	
Salt and pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Cook orzo

- Add **orzo** to the boiling water. Cook uncovered, stirring occasionally, until tender, 6-8 min.
- Drain **orzo**, then rinse under cold water until cool.



3 Make Italian dressing

- In a large bowl, whisk together **1 ½ tbsp lemon juice, red wine vinegar, 2 ½ tbsp oil, ½ tsp Italian Seasoning, shallot** and **½ tsp sugar**. (**TIP:** We love using olive oil here!) Season with **⅛ tsp salt** and **pepper**.
- Add **cooled orzo, chickpeas, olives, tomatoes, bocconcini, lemon zest** and **spinach**, then toss to combine.
- Season again with **salt** and **pepper** to taste.



2 Prep

- Meanwhile, drain, then rinse **chickpeas**. Pat dry with paper towels.
- Halve **tomatoes**, then season with **salt** and **pepper**.
- Zest, then juice **lemon**.
- Peel, then finely chop **shallot**.
- Roughly chop **olives**.
- Roughly chop **spinach**.
- Tear **bocconcini** into bite-sized pieces. Season with **salt** and **pepper**.



4 Finish and serve

- Serve immediately, or place in the fridge overnight to let the flavours meld.
- Before serving, season with **salt** and **pepper** to taste.
- Serve alongside your favourite cooked protein or on its own!

Salade d'orzo à l'italienne

avec vinaigrette à l'échalote
et bocconcinis

15 Minutes

D'abord

Dans une grande casserole, ajouter 6 tasses d'eau et 1 c. à thé de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, zesteur, grand bol, essuie-tout

Ingrédients

	2 Personnes
Pois chiches	398 ml
Orzo	170 g
Petites tomates	113 g
Échalote	1
Olives mélangées	30 g
Citron	1
Bébés épinards	56 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe
Bocconcinis	100 g
Assaisonnement italien	½ c. à thé
Sucre*	½ c. à thé
Huile*	

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Température

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



Commencer l'orzo

- Ajouter l'**orzo** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que l'**orzo** soit tendre.
- Égoutter et rincer à l'eau froide jusqu'à ce qu'il refroidisse.



Préparer la vinaigrette italienne

- Dans un grand bol, fouetter **1 ½ c. à soupe de jus de citron**, le **vinaigre de vin rouge**, **2 ½ c. à soupe d'huile**, **½ c. à thé d'assaisonnement italien**, les **échalotes** et **½ c. à thé de sucre**. (**CONSEIL** : Rien de tel que l'huile d'olive pour la vinaigrette!) Assaisonner de **½ c. à thé de sel** et **poivrer**.
- Ajouter l'**orzo** refroidi, les **pois chiches**, les **olives**, les **bocconcinis**, le **zeste de citron** et les **épinards**, puis bien mélanger.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Préparer

- Entre-temps, égoutter, puis rincer les **pois chiches**. Sécher les **pois chiches** avec un essuie-tout.
- Couper les **tomates** en deux, puis **saler et poivrer**.
- Zester, puis presser le **citron**.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Hacher grossièrement les **olives**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Déchirer les **bocconcinis** en bouchées. **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

- Servir immédiatement, ou réserver au frigo toute la nuit afin de laisser les saveurs se développer.
- Avant le service, **saler et poivrer**, au goût.
- Servir la **salade d'orzo** seule ou accompagnée de votre protéine préférée!