

Orzo crémeux au chorizo, pousses d'épinards et parmesan

★★★★★
5 de 4 évaluations



Temps de préparation	Temps de cuisson	Temps total
5 min	10 min	15 min

Type de plat: Déjeuner, Dîner

Mots clés: chorizo, fromage, orzo, orzotto, parmesan, pousses d'épinard, risotto

Pour: 2 personnes

Auteur: Clemfoodie

Ingédients

[Imprimer](#)

- 1 filet d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à café de paprika fumé
- 150 grammes d'orzo/pâtes avoines/risoni
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 600 ml de bouillon de légumes
- 80 grammes de chorizo (doux ou piquant selon votre préférence)
- 125 grammes de pousses d'épinard
- 50 grammes de parmesan râpé
- quelques brins de thym frais (ou quelques feuilles de basilic frais)
- poivre

Instructions

1. Ecrasez l'ail avec un presse d'ail.
2. Faites chauffer une poêle à feu moyen-vif avec l'huile.
3. Ajoutez ail et le paprika fumé et faites revenir le tout 2 minutes.
4. Ajoutez ensuite l'orzo et le concentré de tomates et faites revenir le tout 2 minutes supplémentaires.
5. Ajoutez ensuite assez de bouillon pour recouvrir les pâtes.
6. Laissez cuire 8-10 minutes, dans le bouillon frémissant (il ne doit pas bouillir). Les pâtes doivent être cuites et le bouillon presque entièrement absorbé (ajoutez en plus quand nécessaire).
7. Hachez grossièrement les pousses d'épinard.
8. Coupez le chorizo en petits morceaux (j'enlève la peau pour ma part).
9. Baissez à feu doux, ajoutez les épinards, le chorizo et le parmesan et mélangez bien pendant 1-2 minutes. Il faut que ce soit bien crémeux et absolument pas sec. Si le bouillon a été complètement absorbé, rajoutez en un petit peu et mélangez bien. Il faut que les pousses d'épinards soient bien tendres et fondantes.
10. Dressez vos bols : ajoutez l'orzo crémeux et le thym. Poivrez et dégustez!

Notes

Note 1 : je ne sale pas mon orzo car je trouve que le chorizo et le parmesan salent déjà suffisamment le plat. A vous d'adapter à votre convenance.