

# Salade d'antipasto

Pour 4 à 6 personnes

Temps d'activité : 15 minutes | Temps total : 45 minutes

Voici tous les meilleurs ingrédients d'un plateau d'antipasto, mélangés dans une délicieuse salade qui ne demande qu'à être emportée pour un pique-nique. La cuisson des haricots garbanzo avec des oignons, de l'origan frais et des tomates déshydratées dans le pot instantané donne des haricots qui sont infusés d'arôme. Ensuite, il suffit de les mélanger avec de la mozzarella fraîche, du salami et des olives. Servir avec des crostinis ou sur un lit de bébé roquette.

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

½ oignon rouge moyen, haché

2 cuillères à thé d'origan frais haché ou 1 cuillère à café d'origan séché

3 gousses d'ail moyennes, hachées

2 tasses de haricots garbanzo trempés (de 1 tasse de haricots secs

¼ tasse de tomates déshydratées (séchées au soleil ; non emballées dans de l'huile)

Sel et poivre

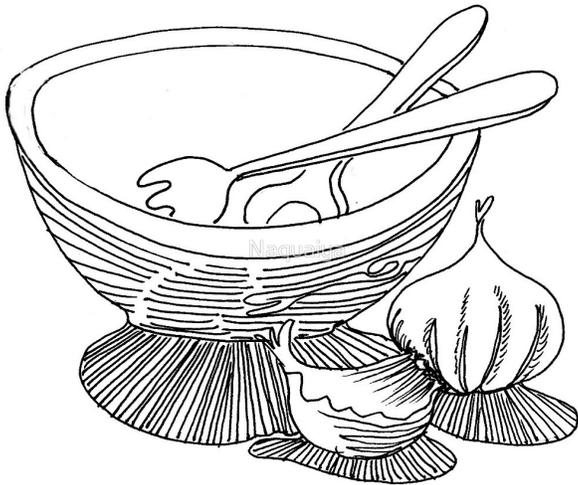
3 onces de ciliegine (boules de mozzarella fraîche), coupées en deux

½ tasse d'olives noires dénoyautées, coupées en deux

½ tasse de poivrons rouges rôtis en bocal, hachés et rôtis

1 morceau de salami (3 onces), coupé en cubes de ¼ pouces (environ ½ tasse)

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge



1 Mettre 2 cuillères à soupe d'huile dans la casserole, sélectionner SAUTÉ, et ajuster au feu NORMAL/MEDIUM. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'oignon et l'origan et cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, 4 minutes. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il sente bon, 45 secondes.

2 Égoutter les haricots garbanzo et les ajouter à la casserole avec 2 tasses d'eau froide, les tomates déshydratées, le sel 1¼ cuillères à café de sel, et plusieurs grains de poivre noir. Verrouiller le couvercle, sélectionner la fonction MANUAL/PRESSURE COOK et ajuster à HIGH pression pendant 2 minutes. Assurez-vous que la soupape de vapeur est en position "Étanchéité" et que le bouton "Garder au chaud" est éteint.

3 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, laissez la pression descendre naturellement, environ 15

minutes. Égoutter les haricots, les placer dans un grand bol de service et laisser refroidir quelques minutes.

4 Ajouter le reste de 1 c. à soupe d'huile, le fromage, les olives, les poivrons rôtis, le salami et le vinaigre et remuer pour bien mélanger. Assaisonner de sel et de poivre noir. Servir à température ambiante.

La salade peut être conservée dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à 3 jours. Porter à température ambiante avant de se

Traduit de : Manning, Ivy Instant pot italian.