



Рижото од тестенини со тиквички и морков

Тестенините во вид на ориз се навистина уникатни - тие се многу потешки од другите тестенини и ја задржуваат својата форма апсорбирајќи ги водата и зачините.



Состојки:

- 2 моркови
 - 1 тиквичка
 - 1 голем кромид
 - 1/2 конзерва домати
 - 400гр. тестенини во вид на ориз
 - 2 чешниња лук
 - 250мл. супа од зеленчук
- Ќе ви треба и:
- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ: Ги сечкаме кромидот, тиквичката, морковите и лукот со најновиот Делимано Куосега Сантоку нож - оваа комбинација на зеленчук секогаш му дава неверојатен вкус на секој рецепт.

Чекор 2

Ставете 2 зеленчукови коцки за супа во зовриена вода.

Чекор 3

Пржете го зеленчукот 5 минути во маслиново масло со сол и бибер за да омекне и потоа додадете ги и тестенините и убаво мешајте за да впијат од вкусовите.

Ги додаваме домати од конзерва и еден дел од супата и готвиме на висока температура додека да се абсорбира целата течност.

Потоа го додаваме и остатокот од супата и вариме додека тестенините не омекнат.

Чекор 4

Ова е одличен рецепт за време на постите кој се служи сам, а добивате вкусен, здрав и хранлив оброк.

Совет

Тестенините во вид на ориз можат да се користат и за подготовка на супи за додавање на дополнителен волумен, но и како замена за ориз при подготовка на рижото.



Користени производи:



Тава за пржење



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk