



# Орзо в кокосово мляко със скарриди и тиквички

⌚ 30–40 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Орзо
2 бр.	Тиквички
230 g	Скарриди, почистени и обелени
2 с.л.	Зехтин
60 ml	Бяло вино
2 бр.	Лимон
80 ml	Кокосово мляко
30 g	Пармезан, настърган
¼ ч.л.	♦ Шафран, нишки
1 с.л.	♦ Рустикана
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Измийте и нарежете тиквичките на кубчета. Изсипете шафрана в 50 ml вода и оставете настрана.
- 2 Загрейте дълбок тиган и пригответе скарридите в 1 с.л. олио по избор. Махнете скарридите от тигана и сложете допълнителна лъжица олио. Пригответе тиквичките на силен огън за около 4 минути, като разбърквате периодично.
- 3 Махнете тиквичките от тигана и сложете орзото с бялото вино и 1 с.л. от микса в мелничка Рустикана. Намалете котлона и гответе около минута, като разбърквате. След това периодично добавяйте по 80 ml вода по необходимост, разбърквайки често, докато орзото стане al dente – около 12 минути.
- 4 Сложете тиквичките и скарридите в тигана при орзото. Добавете кокосовото мляко, водата с шафран и пармезана. Изключете котлона и разбъркайте, докато ястието се сгъсти. Сервирайте порциите с допълнително поръсен пармезан отгоре.

