



Orzotto cu dovlecei, lămâie și creveți

🕒 – Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

Ingrediente 4 Porții

🍷 = Kotányi Produkte

2	Dovlecei
230	Creveți, curățați și îndepărtată vena intestinală
2 lingurițe	🍷 Grill pește amestec de aseasonare
2 linguri	Ulei de măsline
300 g	Paste orzo
60 ml	Vin alb
1	Lămâie
0.25 linguriță	🍷 Șofran pur
	Sare și piper, după gust
80 ml	Lapte de cocos
30 g	Parmezan, plus extra pentru servire

- 1 Spălați și tăiați dovleceii cubulețe, apoi asezonați creveții cu condimentul pentru grătar de la Kotányi. Puneți șofranul la înmuiat în 50 ml de apă și lăsați-l deoparte.
- 2 Încingeți o tigaie adâncă, adăugați 1 lingură de ulei și gătiți creveții aproximativ 1 minut pe fiecare parte. Scoateți-i din tigaie și păstrați-i la cald. În aceeași tigaie, adăugați restul de ulei și gătiți dovleceii la foc mare timp de aproximativ 4 minute, amestecând din când în când.
- 3 Scoateți dovleceii din tigaie, apoi adăugați pastele orzo. Amestecați și turnați vinul alb. Reduceți focul și gătiți timp de 1 minut. Adăugați treptat apă fierbinte (aproximativ 80 ml odată), amestecând continuu, până când orzo este gătit al dente, aproximativ 12 minute.
- 4 Puneți înapoi în tigaie dovleceii și creveții, adăugați laptele de cocos și amestecați. Luați tigaia de pe foc, apoi adăugați apa cu șofran și parmezanul. Amestecați încă o dată și serviți cu parmezan ras suplimentar.

