

Orzotto cu dovlecei, lămâie și creveți

— Min.

Pregătire

1. Spălați și tăiați dovleceii cubulețe, apoi asezonați crevețiii cu condimentul pentru grătar de la Kotanyi. 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 crevețiii 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 crevețiii, 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.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

2	Dovlecei
230	Creveți, curățați și îndepărtată vena intestinală
2 linguriță	Grill pește amestec de asezonare
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