

Орзотто с кабачками и креветками

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Вымойте и нарежьте кубиками кабачок, приправьте креветки приправой для гриля.
2. Нагрейте глубокую сковороду, добавьте 1 ст. л. масла и обжаривайте креветки примерно по 1 минуте с каждой стороны. В той же сковороде добавьте оставшееся масло и обжаривайте цуккини на сильном огне около 4 минут, периодически помешивая.
3. Затем добавьте пасту орзо в сковороду. Перемешайте и влейте вино. Уменьшите огонь и готовьте 1 минуту. Постепенно добавляйте горячую воду (примерно по 80 мл за раз), постоянно помешивая, пока орзо не станет al dente (примерно 12 минут).
4. Верните цуккини и креветки в сковороду, добавьте кокосовое молоко и перемешайте. Снимите с огня, добавьте сыр и еще раз тщательно перемешайте пасту. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Кабачок
230 г	Креветки
2 ч.л.	Приправа для рыбы и морепродуктов на углях
2 ст.л.	Оливковое масло
300 г	Паста орзо
60 мл	Белое вино
1 шт.	Лимон
По вкусу	Соль морская
По вкусу	Перец черный молотый
80 мл	Кокосовое молоко
30 г	Пармезан