



# Orzotto z cukinią, cytryną i krewetkami

🕒 30–35 Min   

## Przygotowanie

- 1 Umyj i pokrój cukinię w kostkę, a krewetki dopraw przyprawą Grill do warzyw Kotanyi. Szafran zalej 50 ml wody i odstaw.
- 2 Rozgrzej głęboką patelnię, dodaj 1 łyżkę oliwy i smaż krewetki około 1 minutę z każdej strony. Wyjmij i odstaw w ciepłe miejsce. Na tej samej patelni dodaj resztę oliwy i smaż cukinię na dużym ogniu przez około 4 minuty, od czasu do czasu mieszając.
- 3 Wyjmij cukinię, następnie wsyp orzo na patelnię. Wymieszaj i wlej wino. Zmniejsz ogień i gotuj przez 1 minutę. Stopniowo dolewaj gorącą wodę (około 80 ml na raz), cały czas mieszając, aż makaron będzie al dente (około 12 minut).
- 4 Dodaj z powrotem cukinię i krewetki, wlej mleko kokosowe i wymieszaj. Zdejmij z ognia, dodaj wodę z szafranem oraz parmezan. Wymieszaj jeszcze raz i podawaj z dodatkową porcją parmezanu.

## Składniki - Ilość osób: 4

🍷 = Kotányi Produkty

2 szt	Cukinia
230 g	Krewetki, obrane i oczyszczone
2 łyżeczki	🍷 Grill do warzyw mieszanka przyprawowa
2 łyżki	Oliwa z oliwek
300 g	Makaron orzo
60 ml	Białe wino
1 szt	Cytryna
0.25 łyżeczki	🍷 Szafran oryginalny
80 ml	Mleko kokosowe
30 g	Parmezan + dodatkowo do podania

