

Zelena orzo pasta

30—35 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

320 g	Orzo tjestenine
2 žlice	Maslinovog ulja
1 kom	Manja glavica luka, sitno nasjeckana
1 kom	Tikvica (oko 250-300 g), narezana na polumjesece
200 g	Boba
100 g	Špinata
700 ml	Vode
100 ml	Vrhnja za kuhanje
50 g	Ribanog parmezana, plus još za posluživanje
0.5 žličice	Mediteranska mješavina začina
	Sol, po ukusu
	Svježi peršin ili bosiljak, sitno nasjeckan, za posluživanje

Priprema

1. U dubljoj tavi zagrijte maslinovo ulje na srednje jakoj vatri. Dodajte sitno nasjeckani luk i dinstajte ga dok ne postane staklast i mekan, oko 3-5 minuta. Dodajte orzo i dinstajte još minutu, pazeći da ne zagori.
2. Postupno dodajte vodu, otprilike jednu kutlaču po jednu, kao kad kuhate rižoto. Svaki put pustite da tekućina gotovo potpuno ispari prije dodavanja sljedeće kutlače. Neprestano miješajte kako se tjestenina ne bi zalijepila za dno. Kuhajte orzo oko 8-10 minuta, odnosno dok ne bude al dente.
3. Za to vrijeme bob i tikvicu dodajte u lonac sa 200 ml vode i mediteranskom mješavinom začina. Kuhajte poklopljeno na srednje jakoj vatri oko 10 minuta, ili dok povrće ne omekša. Pred kraj kuhanja povrća dodajte špinat i kuhajte još 2-3 minute.
4. Kuhano povrće i tekućinu prebacite u blender. Ako je potrebno, dodajte još malo vode da bi se lakše blendalo. Blendajte dok ne dobijete potpuno glatku i kremastu smjesu, bez ikakvih komadića.
5. U tavu s orzom ulijte umak od povrća i kuhajte 2 minute. Dodajte vrhnje za kuhanje i umiješajte naribani parmezan. Sve dobro promiješajte i kuhajte još minutu-dvije, dok se umak ne zgusne i sve se ne sjedini. Začinite po ukusu solju i svježe mljevenim crnim paprom. Poslužite odmah, posuto svježe nasjeckanim peršinom ili bosiljkom i dodatnim naribanim parmezanom.