Zielony makaron orzo

30–35 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

320 g	Makaron orzo
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szt	Mała cebula, drobno posiekana
1 szt	Cukinia (250-300 g) pokrojona w półplasterki
200 g	Bób świeży
100 g	Szpinak świeży typu baby
700 ml	Woda
100 ml	Śmietanka do gotowania
50 g	Starty parmezan + dodatkowo do podania
1.5 łyżeczki	Zioła Śródziemnomorskie mieszanka przypraw
	Sól do smaku
	Świeża natka pietruszki lub bazylia, drobno posiekana – do podania

Przygotowanie

1. W głębokiej patelni rozgrzej oliwę na średnim ogniu. Dodaj posiekaną cebulę i smaż przez 3–5 minut, aż zmięknie i stanie się szklista. Dodaj makaron orzo i smaż jeszcze przez minutę, uważając, aby się nie przypalił.
2. Stopniowo dolewaj wodę, po jednej chochli na raz – podobnie jak przy przygotowywaniu risotto. Poczekaj, aż większość płynu się wchłonie, zanim dodasz kolejną porcję. Mieszaj cały czas, aby makaron się nie przypalił. Gotuj orzo przez ok. 8–10 minut, aż będzie al dente.
3. W międzyczasie włóż bób i cukinię do garnka, dodaj 200 ml wody i mieszankę przypraw śródziemnomorskich. Przykryj i gotuj na średnim ogniu przez ok. 10 minut, aż warzywa zmiękną. Pod koniec dodaj szpinak i gotuj jeszcze 2–3 minuty.
4. Przełóż ugotowane warzywa wraz z wodą z gotowania do blendera. W razie potrzeby dodaj trochę więcej wody, aby ułatwić blendowanie. Miksuj do uzyskania gładkiej, kremowej konsystencji bez grudek.
5. Wlej warzywny sos do garnka z makaronem orzo i gotuj przez 2 minuty. Dodaj śmietankę i starty parmezan, dokładnie wymieszaj. Gotuj jeszcze 1–2 minuty, aż sos zgęstnieje i wszystko dobrze się połączy. Dopraw do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem. Podawaj od razu, udekorowane posiekaną natką pietruszki lub bazylią i dodatkowym parmezanem.