



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Печени миди и орзо с пармезан, лимон и чесън



4 порции

СЪСТАВКИ

300 г **орзо**
2 с. л. зехтин
2 с. л. безсолно **масло**
2 скилидки чесън, смлени
120 мл бяло **вино**
75 г настърган **пармезан**
Кората на 2 лимона
½ ч. л. сол
½ ч. л. прясно смлян черен пипер
12 големи **миди**
2 с. л. нарязан на ситно магданоз

Сервирайте със:

Зелени зеленчуци, като напр. броколини
Лимонови резенчета

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Поставете орзото в голяма тенджера с вряла вода и оставете да къкри 9 минути. След това прецедете, като запазете 1 чаша от водата.

Добавете половината от олиото и половината от маслото в тиган за пържене и нагрейте до средна температура. Добавете чесъна и гответе 1 минута.

Добавете виното и го оставете да поври 3 минути, докато не се редуцира наполовина.

Добавете орзото и разбъркайте.

Добавете пармезана, лимоновата кора и половината от солта и пипера. Разбъркайте отново и намалете температурата до ниска.

Сега е време да пригответе мидите. Загрейте останалото олио в тиган за пържене при висока температура.

Подсушете мидите и ги овкусете с останалите сол и пипер.

Поставете в олиото, пържете 2 – 3 минути (докато не станат златисти), без да ги мърдате.

Обърнете ги и добавете в тигана останалата 1 с. л. масло.

Гответе още 1 ½ – 2 минути, докато не станат златисти.

Изключете котлона.

Разбъркайте орзото и добавете повечето от запазената вода от готвенето му, за да го разределите, така че да стане гъсто и кремообразно.

Прехвърлете орзото в купа за сервиране и поставете отгоре пригответените миди. Поръсете с магданоз и поднесете със зелени зеленчуци (ние харесваме пригответени на пара броколини) и лимонови резенчета.