



Лингуини с миди



2 порции

СЪСТАВКИ

1,2 кг **миди**
400 мл **просеко**
250 мл **зеленчуков бульон**
4 средно големи моркова, фино нарязани на кубчета
3 клонки чери домати
¼ от пръчка **целина**, на кубчета
2 шалота, ситно нарязани
3 скилидки чесън, нарязани
1 прясно чили, нарязано на кубчета
3 с. л. зехтин
Половин връзка магданоз
1 лимон
Люспи от морска сол
Пипер
350 г пресни **лингвини**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте зехтина в тиган с удебелено дъно. Добавете нарязаните на кубчета чесън, шалот и чили, докато омекнат.

Добавете нарязаните на кубчета моркови и целина и варете около 8 минути. Деглазирайте с просекото и го оставете да къкри известно време.

Добавете зеленчуковия бульон и оставете отново да къкри на слаб огън за 5 минути. Добавете домати и сол и черен пипер на вкус.

Добавете мидите в тигана и ги оставете да къкрят с капак за 3-5 минути, докато всички миди се отворят. Изхвърлете всички миди, които не са отворени.

В същото време сварете лингвина в обилно количество подсолена вода, но се уверете, че са леко "al dente".

Добавете пастата в чиния, след което отгоре поставете мидите и бульона. Сервирайте с пресен магданоз и малко лимонов сок.