

Makaron orzo z krewetkami i groszkiem



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **571** Ocena: **15766**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 500 g makaronu orzo
- 450 g średnich krewetek pęczek dymki
- 200 g mrożonego groszku
- 1.5 l bulionu warzywnego
- sok z 1/2 cytryny lub limonki
- 3 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka oliwy
- sól, pieprz, chili w proszku
- 100 g parmezanu

Sposób przygotowania:

- 1 W woku rozgrzewamy oliwę i przesmażamy kilka minut obrane krewetki doprawione pieprzem, solą i chili (według uznania). Gotowe zdejmujemy z patelni. Szklimy białą część posiekanej dymki, dodajemy groszek i smażymy razem 2-3 minuty. Następnie wrzucamy makaron orzo i znów przesmażamy 2-3 minuty. Zalewamy całość bulionem, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na małym ogniu około 15-18 minut, aż makaron wchłonie bulion i będzie miękki. Dodajemy krewetki by się zagrzały. Na koniec dodajemy koncentrat, posiekaną zieloną część dymki i sok z cytryny, doprawiamy całość solą i pieprzem do smaku. Zestawiamy z ognia, dodajemy starty parmezan, mieszamy i odstawiamy na chwilę. Podajemy gorące. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: