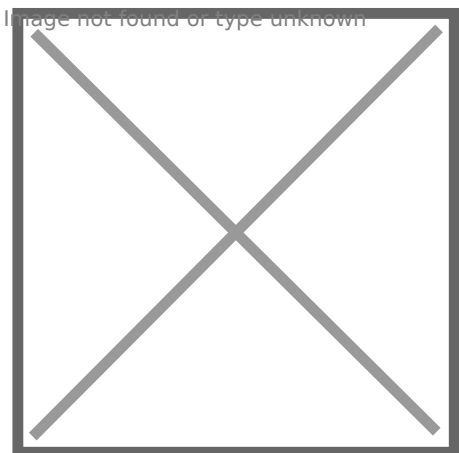




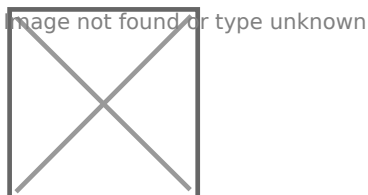
Сырное орзо со шпинатом и грибами

Сложность: Вложить душу

2 порции

30 мин

Продукты Bravolli:

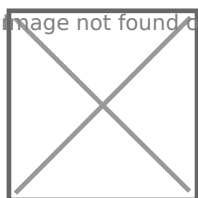
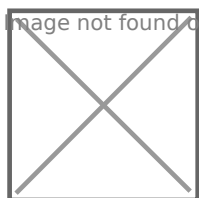


Паста Орзо

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду высыпать орзо, варить на слабом огне под крышкой 10 минут.
- Пока варится паста, мелко нарезать шампиньоны, разрезать черри пополам, натереть сыр.
- Слить воду с пасты.
- Прогреть сливки в сотейнике, добавить в них все ингредиенты и греть, пока не расплавится сыр.
- Тщательно перемешать.
- Подавать сразу.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Сыра много не бывает:)