Орзо с копченой форелью

Сложность: Вложить душу

2 порции

20 мин

Image not found or type unknown

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Паста Орзо

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду высыпать орзо, варить на слабом огне под крышкой 15 минут.
- Добавить сливочное масло, перец и перемешать.
- Подавать с копченой рыбой.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Рыбу можно мелко нарезать и смешать с пастой. Сливочное мало и копченая рыба достаточно жирные для того, чтобы блюдо не было «суховатым». Также можно добавить простой овощной салат.

Image not found or type unknown

Image not found or type unknown