Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Орзо роза с запеченной свеклой и орехом пекан

Сложность: Вложить душу

2 порции

60 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Паста Орзо

Способ приготовления:

- Свеклу, натертую маслом, тимьяном и солью, поставить запекаться в разогретую до 180 °С духовку на 40 минут.
- В кипящую подсоленную воду высыпать орзо, варить на слабом огне под крышкой 15 минут. За 3 минуты до конца приготовления добавить свекольный порошок. Слить воду.
- Почистить и нарезать свеклу.
- Смешать орзо, свеклу и орехи.
- Подавать в горячем виде, посыпав пармезаном.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Готовность свеклы можно проверить, аккуратно проткнув ее деревянной шпажкой или ножом с узким лезвием.