Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Закуска

Мидии, запеченные с рисом и сыром

Сложность: Приготовить легко

4 порции

20 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Рис Басмати

экстрадлинный для плова

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду засыпать рис, варить на слабом огне 10 минут, слить воду, если она осталась. Остудить и смешать с натертым на мелкой терке сыром Горгонзола.
- Столовой ложкой выложить смесь риса и сыра на мидии в створках.
- Запекать в разогретой до 190-200 °С духовке 3-5 минут.
- Подавать, посыпав кунжутом.

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