

РИЗОНИ СЪС СПАНАК И ГЪБИ

Кремообразна текстура, богат аромат и полезни съставки - всичко необходимо за едно вкусно домашно ястие. Пригответе тази рецепта и открийте колко добре се съчетава пастата Ризони от БИО лимец със спанак и гъби.



Необходими продукти за 4 порции

- ½ пакет паста Ризони (Арпа) от БИО лимец (200 г)
- 500 г спанак
- 3 глави кромид лук
- 2 бр. моркови
- 5 скилидки чесън или чесън (на гранули)
- 20-30 г сушени гъби, накиснати във вода манатарки (или по избор)
- 1 ч. ч. доматиен сос „Класик“
- 1 с.л. червен пипер
- Сол, черен пипер, мащерка на вкус
- Мазнина (олио или друга) за задушаване на зеленчуците
- 50 г настъргано твърдо сирене (Грана Падано, пармезан или др.)

Начин на приготвяне

Нарежете на лука, морковите и чесъна. Загрейте голям тиган с мазнина и задушете лука и морковите за 3-4 мин.

Разбърквайте постоянно. След като зеленчуците омекнат, добавете и чесъна, бъркайте отново около минута - две.

Добавете доматиения сос и гъбите. Овкусете с подправките и долейте 500-600 мл гореща вода. След като заври добавете нарязания спанак и бъркайте, докато омекне.

Накрая добавете и пастата Ризони (Арпа). Гответе около 15-20 мин на средно силен котлон, докато ризоните поемат водата.

Можете да поднесете готовото ястие с настъргано твърдо сирене и чаша охладено бяло вино.