

Orzotto cu sos de roșii

written by Andreea



Serile friguroase de iarna ma fac de multe ori sa ma simt un om tare nefericit. Cand vii acasa de la servicii si deja este noapte, simti ca ziua s-a dus deja si ca iarna o sa-ti tina de companie muuult si bine de aici incolo. Sunt sigura ca si voi ati avut de multe ori acest sentiment. Unul dintre lucrurile care ma poate face sa trec peste aceste momente triste este un bol cu orzotto de vara! Rosiile de la Sunfood iti aduc vara in farfurie si pentru o secunda parca simti si razele soarelui care te incalzesc. Rosiile cuburi impreuna cu sucul lor sunt proaspete si delicioase, aromate si pline de savoare.



As fi putut foarte bine sa zicem paste normale. Insa de data asta, mi-am dorit ceva special. As fi putut sa fac un risotto, dar nu am avut rabdare destula sa stau langa aragaz. Asa ca am optat pentru orzo, care se gateste mai repede si care in combinatie cu rosiile da mancarii o savoare aparte.



Orzo, adica paste sub forma de orez, nu se spala si nu necesita pregatire speciala. Se poate fierbe separat intr-o oala cu apa si sare, dupa care se poate adauga la mancaruri.

Ca sa semene mai mult cu risotto, eu am pregatit orzo in aceeasi maniera, deci nu l-am fiert separat. Da, o sa ziceti, mai multi carbohidrati. Dar ce buuun! ☐



Avem nevoie de:

1 ceasca orzo

1 cutie rosii cuburi SunFood 400 g

4 rosii uscate la soare in ulei
2 linguri ulei de masline
1 jumătate ceapa alba
2 catei usturoi
500 ml supă de legume sau de pui
3-4 crengute cimbrisor proaspat
sare
piper
parmezan
busuioc proaspat



Intr-o tigaie incingem uleiul de masline. Adaugam usturoiul tocat impreuna cu ceapa tocata marunt si frunzulitele de cimbrisor. Sotam cateva secunde, avand grija sa nu se arda usturoiul.



Adaugam si rosiile tocate bucati mici. Mai lasam cateva secunde pana ce rosiile isi lasa toata aroma



Adaugam orzo si amestecam bine pentru ca toate bobitele sa se imbine cu aroma din tigaie.



lasam maxim 2-3 minute



urmeaza conserva de rosii parfumate, apoi 2 polonice de supă de legume sau de pui. Puteti inlocui supă si cu apă simplă. Amestecam incontinuu, avand grija ca orzo sa nu se lipeasca de tigaie. Vom observa ca apă va fi absorbita foarte repede de orzo, asa ca adaugam din nou doua polonice de supă sau apă. Repetam operatiunea pana ce tot lichidul este absorbit. Aici puteti jongla cu cantitatea de lichid. Dacă doriti un orzotto mai uscat, nu mai adaugati lichid, dar aveti grija ca orzo sa

fie complet gatit, iar bobitele moi si delicate. Potriviti de sare si piper, dupa gust.



Puneti imediat in farfurii, radeti parmezan



si garnisiti cu busuioc proaspat



O incantare de vara servita iarna! ☐