

Orientalny makaron



Autor: **konhambos**
Przepisów: **273** Ocena: **5190**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 600 g marchewki
- 2 czerwone cebule
- 1 ząbek czosnku
- 100 g migdałów
- oliwa z oliwek
- sól morską gruboziarnistą
- 1 łyżeczka miodu
- 50 g rodzynek
- 1/2 łyżeczki przyprawy harissa
- 1 łyżeczka drobno startej skórki pomarańczowej
- 125 ml soku pomarańczowego
- 100 ml bulionu warzywnego
- 400 g makaronu (wstążki)
- pęczek pietruszki
- 200 g sera ricotta (lub feta)

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewkę pokroić w wąskie kawałki, cebule w piórka, czosnek posiekać. Migdały podsmażyć na oliwie, posolic i odstawić. Marchewkę dusić 3-4 min z cebulą i czosnkiem, posolic, dodać miód a następnie sok pomarańczowy i skórkę, rodzynek, rosół i harisse. Dusić ok. 10 min. W tym czasie ugotować makaron, dodać migdały i marchewkę, posypać pokruszonym serem i pietruszką.



Twoje notatki do przepisu:

