

Creveți cu orez la cuptor – Cel mai simplu și ușor mod de a-i face super gustoși



Creveți cu orez la cuptor



Orez cu creveți la cuptor – **rafinament în fiecare înghițitură!**

Transformă un preparat clasic într-un **festin culinar**, combinând **orezul cremos** cu **creveți succulenți** și **arome intense**. **Simplu** de preparat, **dar spectaculos** în prezentare, acest fel de mâncare te va cuceri din prima!

Urmează pașii rețetei și pregătește-te pentru un gust demn de restaurant! Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 250-300 g creveți
- 200 g orez
- 200 g mazăre
- 100 g porumb
- 2 cepe medii
- 3 jumătăți de ardei multicolore
- 4-5 căței de usturoi
- 100 ml vin alb
- 2 linguri ulei

- 1 linguriță turmeric
- 1 linguriță pătrunjel uscat
- 1/2 linguriță chimion
- 1 linguriță rasă piper
- 4 g sare
- 1 l apă

1. Încinge 2 linguri de ulei într-o cratiță.
2. Adaugă 2 cepe tocate mărunt și călește-le la foc moderat spre mic timp de 3-4 minute.
3. Adaugă 4-5 căței de usturoi tocați fin și 4 g de sare.
4. Presară o linguriță rasă de piper proaspăt râșnit.
5. După ce ceapa devine translucidă, adaugă 100 g de porumb din conservă, scurs bine.
6. Amestecă și lasă-l să se călească puțin, apoi adaugă jumătate de ardei gras galben, jumătate roșu și jumătate verde, toate tăiate cubulețe.
7. Mărește focul și gătește până legumele încep să-și lase sucurile.
8. Adaugă 200 g de mazăre congelată (clătită în prealabil).
9. Lasă totul pe foc iute încă 2-3 minute, amestecând continuu.
10. Oprește focul și toarnă 50 ml vin alb sec, amestecând bine pentru a desprinde zaharurile caramelizate de pe fundul cratiței.
11. Pune 200 g de orez și amestecă-l cu legumele și condimentele.
12. Adaugă o linguriță de turmeric și jumătate de linguriță de chimion.
13. Dacă ai, presară puțin pătrunjel uscat pentru un plus de aromă.
14. Așază deasupra 250-300 g de creveți decorticați, uniform distribuiți.
15. Toarnă 4 căni de apă fierbinte peste orez (aproximativ 800 ml – 1 L).
16. Introdu cratița în cuptorul preîncălzit la 180°C,

căldură sus-jos.

17. Coace timp de 1 oră și 20 de minute, verificând la nevoie dacă mai trebuie lichid.
18. Scoate cratița din cuptor și lasă preparatul să se odihnească 5-10 minute.
19. Amestecă ușor pentru a distribui aromele.