

Paste Orzo cu Ciuperci și Sos de Roșii – Rețetă Savuroasă și Ușor de Preparat



Paste Orzo cu Ciuperci și Sos de Roșii – Rețetă Savuroasă și Ușor de Preparat



Ai aici o rețetă uimitoare de **Paste Orzo cu Ciuperci și Sos de Roșii** care vă va cuceri papilele gustative. Pastele orzo sunt un ingredient minunat, cu forma lor mică și sferică, care absoarbe perfect aromele și așa cum veți vedea în această rețetă, se pot combina perfect cu ciupercile și sosul de roșii pentru a crea o experiență culinară memorabilă.

- 500 g paste orzo
- 300 g mix de legume congelate (păstăi, mazăre, porumb, morcov)
- 500 ml suc de roșii
- 400 ml sos pentru pizza/paste
- 350 g ghebe la borcan
- 1 ceapă roșie medie
- 800 ml apă
- 50-60 ml ulei de măsline

- 1 linguriță sare
- 1 linguriță rasă piper
- 1 căciulie usturoi
- 1 linguriță oregano uscat

1. Încălziți uleiul de măsline într-o cratiță și adăugați sare, piper, usturoiul mărunțit, și ceapa roșie tăiată mărunt.



2. Gătiți pentru 30 de secunde, apoi adăugați ghebele clătite și mixul de legume. Lăsați să se gătească pentru 2-3 minute.

3. Adăugați pastele Orzo și prăjiți-le ușor pentru a caramelizează amidonul.



4. Adăugați sucul de roșii și sosul de pizza, apoi completați cu apa. Lăsați să fiarbă la foc mic timp de aproximativ 20 de minute, amestecând ocazional. Ajustați cantitatea de apă după necesitate.



5. Gustați și ajustați condimentele, adăugați zahăr dacă este necesar pentru a reduce aciditatea.

6. Serviți pastele ca atare pentru o variantă vegană sau adăugați parmezan ras pe deasupra pentru o variantă ovo-lacto-vegetariană.

