

PENNE RIGATE PRIMAVERA

AGD
ALIMENTOS NATURALES



INGREDIENTES:

- 200 g de fideos penne rigate
- 1 paquete chico de hongos secos
- 4 cucharadas de Aceite Copisi
- 2 cebollas de verdeo
- 1 zanahoria
- 1 ají verde
- 1 paquete de arvejas congeladas
- 1 lata de granos de choclo amarillos
- 150 g de camarones
- ½ litro de leche
- 2-3 cucharadas de fécula de maíz
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 1 cápsula de azafrán
- Perejil fresco
- 1 vaso de vino blanco
- ½ a 1 taza de caldo de verduras

PREPARACIÓN:

Colocar los hongos secos en remojo en agua fría. Limpiarlos dentro del agua, retirarlos, colar el líquido con un colador y un papel y reservar. Posteriormente, cortar los hongos en trozos medianos. Colocar abundante agua en una olla y salar en el momento que alcanza el hervor.

COPISI
Scelto

Cuando rompa la ebullición nuevamente, verter los fideos, darlos vuelta y cocinar hasta que estén a punto. Escurrir los fideos, disponerlos en una fuente (o en la misma olla) lubricados con 2 cucharadas de Aceite Copisi y reservar.

Por otro lado, picar la cebolla de verdeo y el ají y cortar la zanahoria en cubos pequeños. Calentar un recipiente y añadir el resto del Aceite Copisi. Rehogar allí la cebolla y el ají, agregar las zanahorias y el vino, salpimentar e incorporar un poco de caldo con el azafrán. Añadir los camarones limpios, condimentar y continuar la cocción hasta que las zanahorias estén cocidas y crocantes, agregar allí la leche donde se ha diluido la fécula de maíz. Incorporar las arvejas y el choclo. Calentar e integrar bien todos los ingredientes y servir salpicados con perejil fresco picado.

COPISI
Scelto