

Risoni u Orzo Primavera

Ingredientes:

- 1 taza de pasta Orzo o Risoni.
- 1 calabacín cortado en cuadritos.
- 2 tomates cortados en cuadritos.
- 1 tallo completo de celery o apio.
- 1 cebolla pequeña cortado finamente.
- Cebolla verde (solo lo blanco).
- ¼ de un pimentón cortado finamente.
- Aceite de Oliva, sal, y pimienta al gusto.
- Hoja de Cilantro y un tomate cherry para guarnición.

Preparación:

- Paso 1: Colocar a hervir el agua para la pasta. Mientras ésta hierve cortar todos los vegetales.
 - Paso 2: Cuando el agua hierva añadir la sal y la pasta (no necesita echarle aceite a agua, basta con revolverla de vez en cuando).
 - Paso 3: Mientras se cocina la pasta calentar el aceite de oliva y luego agregar los vegetales menos el calabacín. Dejar sofreír por unos 5 min.
 - Paso 4: A pasar el tiempo de cocción del Orzo o Risoni, escurrirlo y verter en la sartén con el sofrito e inmediatamente el calabacín. Dejar cocinar por unos 4 o 5 min y servir inmediatamente.
- Este plato es perfecto acompañante para una carne roja, por su sabor ligero y realmente delicioso.
- Yo lo sirvo con un chorrillo de aceite de oliva, pero si te gusta la pasta con parmesano puedes hacerlo que queda deliciosa.