

Pęczotto z parmezanem, warzywami i pieczonymi ziemniakami



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pęczotto:

kasza pęczak	400 g
parmezan	60 g
białe wino wytrawne	50 ml
biała cebula	1 szt.
wywar warzywny	1 litr
masło	40 g
czarny pieprz mielony Prymat	1 szczypta
sól	0.5 szczypty

Sezonowe warzywa:

fasola szparagowa	300 g
zielony groszek	200 g
woda	2 litry
sól	2 szczypty
marchewki	100 g
masło	60 g

Pieczone ziemniaki:

ziemniaki	0.5 kg
papryka słodka mielona	2 szczypty

tymianek Prymat	2 szczypty
woda	2 litry
sól	1 szczypta
oliwa extra virgin	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kasza pęczak

Kroimy w kostkę cebulę i smażymy na maśle, aż się zeszkli. Dodajemy kaszę i mieszamy przez 10 sekund. Dodajemy białe wino i mieszamy do momentu całkowitego odparowania. Dolewamy stopniowo bulion. Redukujemy, cały czas mieszając i czynność powtarzamy do momentu ugotowania kaszy na al dente. Dodajemy masło, parmezan i doprawiamy odrobiną soli i pieprzu.

Warzywa

Obraną marchew kroimy w plastry i smażymy na maśle przez 4 minuty na stronę. Obrany groszek gotujemy do miękkości. Fasolę szparagową kroimy wedle uznania i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości.

Ziemniaki

Przez 15 minut gotujemy ziemniaki w lekko osolonej, wrzącej wodzie. Wyciągamy i chłodzimy w chłodnej wodzie. Kroimy ziemniaki w ćwiartki, obtaczamy w oliwie z oliwek i doprawiamy przyprawami. Na środkowej półce piekarnika pieczemy (termoobieg 175 C) przez 50 minut na złoty kolor. Doprawiamy na koniec odrobiną soli.

Wykończenie dania

Wykładamy małą łyżkę pęczotto na środek głębokiego talerza. Na nie kładziemy marchewkę, groszek z fasolą oraz ziemniaki