

Orecchiette s ricottou a tuňákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny orecchiette 250 g
- tuňák ve vlastní šťávě 160 g
- ricotta 3 lžíce
- čerstvý hrášek 1 hrst
- šalotka 2 ks
- česnek 2 stroužek
- limetková kůra 0.5 ks
- citrónová šťáva 1.2 ks
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- mořská sůl 1 špetka
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Nejprve si dejte vařit osolenou vodu na těstoviny. Na pánvi si rozehtějte olivový olej, po chvílce nasypete šalotku s česnekem nakrájené na plátky. Po orestování přidejte hrášek, limetkovou kůru a ricottu.

2

Uvařené těstoviny al-dente slijte a ponechte si trochu vodu z těstovin. Uvařené množství těstovin nasypete do pánve, přilijte trochu vody z těstovin a vše promíchejte. Voda z těstovin omáčku rozředí, ale zároveň těstoviny udělá vláčné.

3

Na závěr přidejte slitou konzervu tuňáka a zakápněte citronovou šťávou. Vše opatrně promíchejte, přidejte pepř a nasekanou petrželku.