

Karalienės Bonos Sforzos „Odė makaronams“

Greitai paruošiamas, nepaprastai skanus, renesanso didikų patiekalas:

Porcijos: 4

Pagaminimo laikas: 15-20 minučių

Ingredientai:

- ✓ 300 g pasirinktos formos makaronų
- ✓ Žvėrienos mėsos faršas (pagal originalą 2 saujos griežinėliais smulkintų „shiitake“ grybų)
- ✓ 2 česnako skiltelės
- ✓ 1 nedidelis svogūnas arba ½ didesnio
- ✓ Žalumynai (svogūnų laiškai, petražolės, krapai)
- ✓ Kokosų sviestas arba aliejus kepimui
- ✓ 300 ml natūralaus daržovių sultinio
- ✓ Himalajų druska ir juodieji pipirai paskaninimui

Paruošimo būdas:

1. Užverdame daržovių sultinį ir sudedame makaronus. Verdame maišydami apie 8 minutes. Tuomet sumažiname kaitrą iki minimumo, uždengiame ir leidžiame makaronams „sugerti“ likusį sultinį.
2. Keptuvėje įkaitiname kokosų sviestą, apkepame smulkintas česnako skilteles ir svogūną vieną minutę. Tuomet sudedame mėsos faršą ir viską apkepame dar kelias minutes. Paskaniname druska ir juodaisiais pipirais, išmaišome ir uždengę paliekame vienai minutei.
3. Sumaišome šį padažą su išbrinkusiais makaronais. Patiekiamo į lėkštę ir papuošiame pasirinktais žalumynais.

Skanaus! Pagamino: Livija B. 6 a kl.

