

Rýžové fusilly s dýňovým pyrém a šalvějí

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve rozkrájíme asi polovinu střední dýně Hokaido na měsíčky, vyskládáme je do pekáče, pokapeme olivovým olejem, trochu posolíme a dáme do vyhřáté trouby na 180 stupňů. Dýni pečeme nezakrytou asi 20 – 30 minut dokud nezměkne. Poté kousky dýně přendáme do vyšší nádoby, přidáme trochu másla, pár lístků čerstvé šalvěje a tyčovým mixérem rozmixujeme do hladkého pyrém. Případně přidáme trochu vody či vývaru.

Těstoviny Risolino uvaříme v osolené vodě s trochou oleje do měkka a následně je propláchneme vodou. Uvařené těstoviny promícháme s dýňovým pyrém, navrch dáme pár lístků čerstvé šalvěje a trochu pokapeme olivovým olejem. Podáváme s nastrohaným parmazánem a čerstvě namletým pepřem.

Ingredience

- **Dýně Hokkaido** - 300 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Šalvěj** - 10 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Parmazán 100 g** - 40 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové RISOLINO Premium 300 g - FUSILLI YELLOW** - 200 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

