



ŁOSOŚ Z MAKARONEM ORZO

czas przygotowania
15 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI Łosoś Express po Prowansalsku – 1 opakowanie
makaron orzo – ½ kubka
oliwa – 1 łyżka
szalotka – 1 łyżeczka (posiekana)
tymianek – ½ łyżeczki (posiekany)
pasta truflowa – 2 łyżki
zielony groszek – 2 łyżki
oliwki czarne bez pestek – kilka sztuk (pokrojone w plastry)
sól, pieprz



Lubisz risotto, ale niekoniecznie masz ochotę stać przy patelni i przygotowywać je kilkadziesiąt minut? To idealnie trafiłeś. Dla takich ludzi jak my jest właśnie makaron orzo oraz łosoś z makaronem orzo! Wygląda jak ryż, tyle że jest z pszenicy durum. Smakuje wybornie, nie skleja się, no po prostu makaron idealny! A że jak wiemy, że łosoś jest rybą idealną, to idealnie do siebie pasują. To idealne! "Perfekt" powiedzieliby Norwedzy albo "à la perfection" rzekliby ludzie rodem z Prowansji, w stylu której jest tym razem nasz łosoś, który jak wiemy jest rodem nadal z Norwegii, ale w mariażu z Prowansją. Taki norwesko-francuski łącznik, czyli połączenie norweskiego łososia MOWI, smaku Prowansji i makaronu orzo po prostu nie może się nie udać!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Makaron orzo gotujemy w osolonej wodzie zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu, a następnie odcedzamy. „Oui, oui”, jak powiedzieliby Francuzi, albo „Ja, ja”, jak powiedzieliby Norwedzy, co wiemy brzmi trochę po niemiecku, ale to tylko dlatego, że norweski jest językiem z grupy północnej języków germańskich. Ale wracając do naszej idealnej Prowansji i łososia...
2. Szalotkę smażymy na oleju z pastą truflową i groszkiem. Od razu czujemy zapach i smak Prowansji w ustach...
3. Dodajemy makaron orzo oraz oliwki czarne bez pestek.
4. Po chwili doprawiamy tymiankiem do smaku. Zapach i smak Prowansji staje się już coraz pełniejszy. W końcu Prowansja truflami i tymiankiem stoi. I oliwkami oraz pyszną oliwą z oliwek, ale nie tylko. Vincent van Gogh, Paul Cézanne, Paul Gauguin i Pablo Picasso czerpali właśnie z tej oliwy inspirację do swojej sztuki. Ale wracając do rzeczy bardziej niż ich sztuka przyziemnych, choć nadal bardzo wyrafinowanych, jak nasz łosoś z makaronem orzo:
5. MOWI łosoś Express Prowansalski pieczemy kilka minut w temp. 180°C albo 2,5 minuty w kuchence mikrofalowej ustawionej na 600 W.
6. Łosoś z makaronem orzo jest już gotowy. Idealnie, prawda?

