

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

Pasta risottata sa pančetom i graškom Nigelle Lawson



Sastojci:

220 g orzo paste

170 g pančete

200 g smrznutog graška

750 ml ključale vode

2 prepune kašike sveže rendanog parmezana

cca 20 g putera

1-2 čena belog luka, po ukusu

1-2 kašike maslinovog ulja

so i biber

Iseckajte pančetu na male kockice pa je propržite na ulju. Kada je pančeta gotova dodajte sitno iseckan beli luk, pržite dalje dok luk ne zamiriše. Dodajte grašak i nastavite da dinstate, da grašak upije malo sokova i ukusa od slanine i belog luka. Dodajte orzo pastu pa promešajte. Uspite vodu, opet promešajte, kada proključa smanjite da polako vri. Pasta je gotova kada se skoro sva voda ukuva, ostaće samo fin kremasti sos. Stavite puter i parmezan, mešajte da se rastope i sjedine sa sosom. Odmah poslužite uz neku finu salatu.

