



# Loki Kipia

[www.loki-kipia.pl](http://www.loki-kipia.pl)



## *Makaron (risoni) ze szpinakiem*

**Porcje:** 2  
**Czas przygotowania:** ok. 60 minut  
**Trudność:** łatwe

### **Składniki:**

#### Szpinakowa oliwa po 2-3 łyżki na porcję:

- oliwa z oliwek – 4 łyżki,
- sok ze szpinaku – 2 łyżki,
- sok jabłkowy – 1 łyżka,
- sok z cytryny – 1 łyżka,
- czosnek – 1 ząbek,
- miód – ½ łyżeczki,
- sól – duża szczypta,

#### Oszukane risotto:

- żółte pomidory koktajlowe (w puszcze, całe) – 200 g po odsączeniu,
- prosecco – 200 ml,
- makaron risoni – 140 g,
- sok z jabłek – 100 ml,
- śmietana 12% – 115 g,
- śmietana 30% – 45 g,
- por – 60 g,
- szpinak – 50 g,
- parmezan – 30 g,
- masło – 15 g,
- oliwa z oliwek – 2 łyżki,
- czosnek – 1 ząbek,
- sól – do smaku,
- chili – szczypta,



# Loki Kipia

[www.loki-kipia.pl](http://www.loki-kipia.pl)



## Dodatkowo :

- suszone pomidory – 20 g,
- orzeszki piniowe – 20 g.

## **Sposób przygotowania:**

1. Do garnka wlej oliwę, wrzuć pokrojony por i włącz mały ogień. Po trzech minutach dodaj czosnek i masło. Następnie, odsącz pomidorki na sitku i przerzuć do garnka. Rozgnieć je widelcem. Chwilę podsmaż, a potem dolej sok z jabłek oraz prosecco. Teraz możesz wrzucić makaron risoni. Gotuj na średnim ogniu.
2. W miseczce połącz śmietany ze startym na małych oczkach parmezanem. Dodaj mieszankę do makaronu dwie minuty przed końcem gotowania, często mieszając w garnku. Makaron powinien mieć konsystencję podobną do risotto.
3. Gdy wyłączysz ogień pod garnkiem, dodaj szpinak i delikatnie wymieszaj.
4. W miseczce połącz składniki na szpinakową oliwę. Możesz też wszystkie składniki umieścić w słoiku i energicznie nim potrząsać.
5. Gotowy makaron risoni przełóż do naczyń, w których będziesz podawać. Na gorze ułóż kilka suszonych pomidorków. Posyp uprażonymi orzeszkami pinii. Polej oliwą szpinakową.