



Паэлья с грибами, цукини и фасолью



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Белая фасоль	1/2 банки (200г)
◦ Карри	1 ч. л.
◦ Лимон	1 шт.
◦ Перец	по вкусу
◦ Цукини	1 шт.
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Рис длиннозерный	240 г
◦ Перец чили молотый	1 ч. л.
◦ Соль	по вкусу
◦ Карри	1 ч. л.
◦ Лимон	1 шт.
◦ Перец	по вкусу
◦ Цукини	1 шт.
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Рис длиннозерный	240 г
◦ Перец чили молотый	1 ч. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



45 мин



4 порции



165 ккал

1. Цукини нарежьте средними кубиками и обжарьте на оливковом масле вместе с шампиньонами.

2. Всыпьте в сковороду сухой рис, добавьте соль, перец, специи и перемешайте. Влейте воду на 1 см выше риса и готовьте, пока рис не впитает ее полностью.

3. Добавьте фасоль и тушите паэлью до готовности — 15-20 минут.

4. Подавайте, щедро полив лимонным соком.



Совет

Для пазлы выбирайте рис карнороли: он удлиненной формы, равномерно разваривается, и у вас получится идеальная пазля.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>