

Spirale sa curetinom



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g zrelog paradajza
- 450 g testenine (spirale)
- 350 g cvetica brokolija
- 450 g curecih prsa (iseckanih na kockice)
- 90 ml maslinovog ulja
- 1 manja glavica crnog luka
- 3 cena belog luka
- 15 ml limunovog soka
- majcina dušica
- origano
- biber
- so

Priprema

Paradajz staviti u vatrostalnu posudu za pecenje. Dodati 15 ml ulja i soli, pa promešati. Peci 30-40 minuta dok paradajz ne dobije sme?u boju. Nemojte mešati.

U me?uvremenu, u slanu kljucalu vodu ubaciti cvetice brokolija i kuvati ih dok ne omekušaju, oko 5 minuta. Ocediti ih i ostaviti sa strane.

U velikom teflonskom tiganju zagrejati 30 ml ulja. Dodati luk, majcinu dušicu, curetinu i malo soli. Pržiti na jakoj vatri, cesto mešajući, sve dok meso ne postane sme?kaste boje i dok nije skuvano (oko 5-7 minuta). Dodati beli luk i kuvati još 1 minut. Skloniti sa vatre. Umešati limunov sok i zaciniti crnim biberom. Ostaviti sa strane ali negde ge ce moci da se održava toplota.

Skuvati testeninu al dente u dosta slane, ključale vode prema uputstvu koje se nalazi na pakovanju. Ocediti je i staviti u činiju za serviranje. Posuti testeninu ostatkom ulja i promešati.

U urecoj mešavini dodati brokoli, a zatim sve zajedno umešati u testeninu. Potom dodati paradajz uz lagano mešanje. Servirati odmah.