



ORSOTTO CHORIZO JA TOMATIGA

Retsept: Tuuli Mathiesen, Ajakiri Oma maitse

Valmistamine

4-le, valmistusaeg: 55 minutit Prae esmalt keskmise kuumusega pannil mõni minut chorizo't. Libista vorstid kaussi ootele ning lisa samale pannile hakitud sibul, küüslauk ja fenkoliseemned. Vajadusel lisa veidi õli ning prae sibul ja küüslauk klaasjaks. Lisa kurnatud odrakruubid ja purustatud tomatid ning kuum kanapuljong. Lase keema tõusta ning hauta siis hästi vaikselt kuumusel aeg-ajalt segades 45–55 minutit, kuni kogu vedelik on kruupidesse imendunud ja odrakruubid piisavalt pehmed. Odrakruubid võivad siin roas jääda al dente ehk veel kergelt hamba all vastupanu osutavaks. Sega juurde alguses pannil krõbedaks praetud chorizo ja serveeri kohe. Lisa maitserohelist ja soovi korral puista peale värskelt riivitud parmesani.

- 200 g tükeldatud *chorizo*'t
- 1 sibul
- 2–3 peeneks hakitud küüslauguküünt
- 1 tl fenkoliseemneid
- 300 g Veski Mati Odrakruupe
- 400 g purk purustatud tomateid
- 1 liiter kanapuljongit
- mõned oksatäied hakitud rosmariini
- õli
- soola ja pipart
- soovi korral värskelt riivitud parmesani juustu