

Φαρφάλες με πορτοκάλι και βασιλικό

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



ΥΛΙΚΑ

- 900 γρ. φαρφάλες
- 4 πορτοκάλια μικρά, το ξύσμα τους και το εσωτερικό τους κομμένο σε μικρά κομμάτια
- 1 λεμόνι το ξύσμα και το χυμό του
- 1 λάιμ το ξύσμα και το χυμό του
- 60 ml. ελαιόλαδο
- 200 γρ. ντοματίνια
- 3 κρεμμυδάκια φρέσκα κομμένα σε μεγάλα κομμάτια
- φύλλο βασιλικό 3/4 φλ.τσ.
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 20΄
- Βαθμός Δυσκολίας

- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Βάζουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα μπόλικο νερό και λίγο αλάτι και αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά. Μόλις πάρει βράσει το νερό προσθέτουμε τις φαρφάλες και τις αφήνουμε να βράσουν σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Στραγγίζουμε τις φαρφάλες και αφήνουμε στην άκρη.

Στο μεταξύ βάζουμε το ξύσμα απο το λεμόνι και το λάιμ σε ένα μπόλ. Προσθέτουμε το χυμό του λεμονιού και του λάιμ, το λάδι και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα κομμάτια του πορτοκαλιού και ανακατεύουμε ελαφρά. Κόβουμε τα ντοματίνια στη μέση και τα προσθέτουμε στα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε ξανά και προσθέτουμε τα ζυμαρικά, το κρεμμύδι, τον βασιλικό, αλάτι και πιπέρι. Ανακατεύουμε ελαφρά και σερβίρουμε.

Αν θέλουμε μπορούμε να βάλουμε το φαγητό στο ψυγείο μέχρι να το σερβίρουμε.

Αντί του πορτοκαλιού μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μανταρίνι

Πηγή:cookbox.com.cy