

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PASTA CU PAMPUNA Y BOONCHI LIMA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch azeta olijfi• 1 siboyo med., geslice fini• 4 teenchi konoflok, chiki-chikito• 1 cuch thyme fresco, gechop of 1 tlp seco• 1/8 tlp cayenne pepper• 3½ cup butternut squash (± 2 lb), corta ½-in, pela y sin simiya• 10 ons boonchi baby lima• 2 cup (of mas) bouillon vegetal• 3 cup (10 ons) pasta penne• ¼ cup keeshi Parmesan, kibra	Categoria Pasta
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Presoak e boonchi e anochi prome. Agrega ½ - 1 tlp di salo na e awa di soak y e awa di herbe den e pressure cooker. Jena net suficiente awa djis pa tapa e boonchinan y agrega 1 cuch di azeta vegetal. Pressure cook e boonchi pa 1-3 minuut. Laga e presion baha di su mes den e pressure cooker.2. Keinta e azeta den un planchi teflon grandi ariba un candela mediano. Agrega e siboyo y sauté te ora e ta moli y colo oro, ± 10 minuut. Agrega e konoflok, thyme y e cayenne y drei esakinan pa 1 minuut.3. Agrega e squash y e boonchi lima y sauté pa 3 minuut. Agrega 2 cup di e bouillon y lag'e cuminza herbe. Reduci e candela, tap'e y lag'e sudder te ora cu e berduranan ta moli. Sasona cu salo y peper.4. Mientras tanto, cushina e pasta den un weya grandi cu awa y salo mientras bo ta keda drei'e de bez en cuando te ora e ta net un tiki moli pero ainda firme pa come. Drain. Bolbe pone den e weya. Agrega e mezcla di squash na e pasta. Boltia pa nan mix bon, si ta necesario agrega cada bes ¼ cup bouillon pa humedad. Sasona cu salo y peper. Ora sirbi'e ta strooi keeshi Parmesan ariba.	