

Μπριζόλες λεμονοριγανάτες με ζυμαρικά

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator
Σάββατο, 16 Αύγουστος 2014 08:00



Μπριζόλες λεμονοριγανάτες με ζυμαρικά

Υλικά

4 μπριζόλες χοιρινές (ή μοσχαρίσιες αν προτιμάτε)

1 κρεμμύδι φιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο

1 σφηνάκι ούισκι (ή άλλο αλκοόλ αν προτιμάτε)

το χυμό και το ξύσμα από 1 λεμόνι

το χυμό από μισό ή ένα πορτοκάλι, ανάλογα με το μεγεθός του

1 κουταλιά μουστάρδα (προαιρετικό)

Μπριζόλες λεμονοριγανάτες με ζυμαρικά

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator
Σάββατο, 16 Αύγουστος 2014 08:00

1 πακέτο ζυμαρικά της προτίμησής σας (εγώ προτιμώ τα κοντόσχημα ζυμαρικά)

μπόλικη ρίγανη, θυμάρι

αλάτι & πιπέρι

κόλιανδρο

2 κόκκοι μπαχάρι

ψιλοκομμένος μαϊντανός

τριμμένη παρμεζάνα

Εκτέλεση

Σωτάρουμε τις μπριζόλες μας σε λίγο λαδάκι σε φαρδιά κατσαρόλα.

Μόλις σωταριστούν ρίχνουμε στην κατσαρόλα το κρεμμύδι και το σκόρδο να σωταριστούν και αυτά. (Εγώ δεν κόβω το σκόρδο για να μπορώ να το αφαιρέσω ολόκληρο αλλά εσείς μπορείτε να το κάνετε.)

Σβήνουμε το φαγητό με το ούισκι, περιμένουμε να εξαντληθεί το αλκοόλ και ρίχνουμε τους χυμούς και τη μουστάρδα.

Μπριζόλες λεμονοριγανάτες με ζυμαρικά

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator
Σάββατο, 16 Αύγουστος 2014 08:00

Προσθέτουμε αλατοπίπερο και τα μπαχαρικά μας. Αν χρησιμοποιήσετε φρέσκια ρίγανη και θυμάρι, καλό είναι να τα βάλετε προς το τέλος για να μην πικρίσουν.

Αφήνουμε το φαγητό μας να βράσει για μισή ώρα περίπου, ή μέχρι να είναι έτοιμες οι μπριζόλες. Η συγκεκριμένη συνταγή θέλει πλούσια σάλτσιτσα, οπότε προσθέστε ζεστό νερό κατά το μαγείρεμα, αν χρειαστεί.

Βράζουμε τα ζυμαρικά 1-2' λιγότερο από το χρόνο που αναγράφεται στο πακέτο και σουρώνουμε.

Μόλις είναι έτοιμες οι μπριζόλες τις αφαιρούμε από την κατσαρόλα, χωρίς τη σάλτσα τους.

Προσθέτουμε στην κατσαρόλα με τη σάλτσα από τις μπριζόλες τα ζυμαρικά να πάρουν μία-δυ βράσεις μέχρι να είναι έτοιμα.

Προσθέτουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο, το μαϊντανό και την τριμμένη παρμεζάνα και ανακατεύουμε καλά.

Σερβίρουμε τις μπριζόλες και τα ζυμαρικά μας στα πιάτα μας και Καλή Όρεξη!!

Στείλτε τη δική σας συνταγή στο [☐☐](#)