

Manicotti



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: ponad 60 min

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- makaron - 25 dag
- oliwa - 2 łyżki
- pieczarki - 20 dag
- czosnek - 1 ząbek
- szpinak - 20 dag
- jajko - 2 szt.
- ser - 40 dag
- bazylia - 1/2 szklanki
- sól - 1 łyżeczka
- sos pomidorowy - 1 słoik
- parmezan - 1/2 szklanki

Opis przygotowania:

Makaron manicotti gotować 7 minut i schłodzić. W dużej patelni rozgrzać olej, dodać posiekane pieczarki i zmiążdżony czosnek, smażyć 5 minut mieszając od czasu do czasu, dodać posiekany szpinak i ponownie smażyć 5 minut. Jajka ubić, dodać ser ricotta, bazylie i sól, połączyć z pieczarkami. Do żaroodpornego naczynia dać 3/4 sosu pomidorowego. Makaron napełnić pieczarkowym nadzieniem i ułożyć w naczyniu, połączyć resztą sosu i posypać tartym parmezanem. Nakryć folią aluminiową. Piec 30 minut w 200 stopniach, następnie odkryć folię i zapiekać kolejne 5-10 minut. Podawać gorące.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!