

Makaron zapiekany z gorgonzolą



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- gorgonzola - 200 g
- makaron - 300 g
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- kremówka - 3/4 szkl.
- parmezan - 50 g
- sól
- pieprz
- oliwa - 2 łyżki

Opis przygotowania:

Ugotować makaron al dente. Na oliwie zeszklić cebulę, dodać czosnek, posmażyć razem, lekko zrumienić. Wymieszać odcedzony makaron z cebulą i czosnkiem, pokruszoną fetą i połową parmezanu. Spore naczynie żaroodporne wysmarować oliwą i wsypać makaron. Zalać kremówką i posypać resztą parmezanu. Wstawić do gorącego piekarnika. Zapiekać, aż zacznąie bąblować. Aby zrumienić parmezan, podpiec pod mocno nagrzanym opiekaczem piekarnika.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!