



Dania główne

CONCHIGLIE Z WARZYSWAMI



SKŁADNIKI

- 300 g makaronu conchiglie (duże muszle)
- cukinia
- łodyga selera naciowego
- cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 puszki pomidorów
- po 2 gałązki oregano i tymianku
- 4 gałązki bazylii
- garść pomidorków koktajlowych
- Mozzarella Classic Mlekovita
- 4 łyżki masła klarowanego Mlekovita
- cukier
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Cebulę i czosnek obrać, posiekać. Cukinię oraz seler naciowy umyć, pokroić w kostkę.
- Zioła optukać, 2 gałązki odłożyć, resztę posiekać. Mozzarellę zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
- Rozgrzać 2 łyżki masła klarowanego, zeszklić cebulę oraz czosnek. Wlać pomidory, wsypać 1/2 ziół. Doprawić łyżeczką cukru, solą i pieprzem, dusić mniej więcej 15 min.
- Rozgrzać resztę masła klarowanego, wrzucić seler naciowy, cukinię, resztę ziół, doprawić do smaku solą oraz pieprzem, smażyć 10 min.
- Makaron napełnić przygotowanymi warzywami. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym napełnionym połową sosu pomidorowego, polać resztą sosu, posypać połową sera. Piec 20 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st.
- Pomidorki umyć, przeciąć na pół. Makaron nałożyć na talerze, posypać resztą sera, pomidorkami koktajlowymi oraz listkami bazylii.