

Doradca Smaku VI: Frittata makaronowa z warzywami, odc. 36



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	200 g
papryka żółta pieczona	1 szt
papryka czerwona pieczona	1 szt
papryka zielona pieczona	1 szt
cukinia	1 szt
pieczarki	100 g
jajko	6 szt
woda	2 l
cebula	1 szt
ser żółty starty	100 g
mozzarella małe kulki	300 g
masło klarowane	
pomidory suszone Smak	
Bazyliia suszona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Sól morską jodowaną gruboziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę kroimy w kostkę, cukinię w półplasterki, a pieczarki w grube plastry. Na patelnię dodajemy 2 łyżki masła klarowanego, przesmażamy cebulę i pieczarki, doprawiamy bazylią. Kiedy woda z pieczarek odparuje, a cebula się zeszkli, wrzucamy na ok. minutę pokrojoną cukinię, mieszamy i wyłączamy ogień.
- KROK 2 Do garnka z wrzącą wodą dodajemy czubatą łyżkę soli. Wrzucamy makaron i gotujemy zgodnie z czasem podanym na opakowaniu.
- Do miski wybijamy jajka, mieszamy różgą do uzyskania jednolitej konsystencji, dodajemy warzywa z patelni oraz doprawiamy ostrą papryką.
- KROK 3 Ugotowany makaron odcedzamy i dodajemy do masy jajeczno - warzywnej. Do tej samej miski, dodajemy wcześniej upieczoną paprykę pokrojoną w kostkę (Aby upiec paprykę należy oczyścić ją z gniazd nasiennych, pokroić na połówki i posmarować olejem, kolejno zapiekać w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C ok. 10-15 minut. Gdy skórka zrobi się brązowa, wyjąć paprykę i zahartować ją w zimnej wodzie, obrać ze skórki). Do makaronu i warzyw dodajemy kolejno 5 suszonych pomidorów pokrojonych w kostkę oraz żółty tarty ser. Mieszamy i wykładamy na patelnię. Na koniec dodajemy kulki mozzarelli, wciskając je między farsz. Podgrzewamy na patelni czekając aż jaja zaczną się ścinać i zwiążą masę. Patelnię możemy wstawić do piekarnika na 10 minut na 180°C, albo odwrócić na patelni i usmażyć na drugiej stronie. Kiedy jajka się zetną a ser rozpuści, danie jest gotowe do podania.