

Conchiglioni i nadzienie misz -masz



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron conchiglioni (powinno być po około 10 sztuk na osobę ja dałam mniej)

1 pierś pokrojona drobniutko

4 suszone pomidory z zalewy

1/3 op. fety

trochę kukurydzy z puszki

łyżeczka koncentratu pomidorowego

ząbek czosnku

sól

pieprz (może być ziołowy)

2 szalotki drobno posiekane

oregano

bazylia

pieczarki

4 szt

ser ricotta

3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotuje al dente około 8 do 10 minut. uważając, aby się nie rozgotował. Do wody dolałam łyżeczkę oliwy z oliwek. Po ugotowaniu przelać należy go zimną wodą odcedzić i ostawić. W międzyczasie robimy farsz i sos.

Na patelni rozgrzałam trochę oliwy z oliwek, wrzuciłam pokrojoną pierś z kurczaka, dodałam pokrojone drobno szalotki, pokrojony drobno czosnek. Doprawiłam solą i pieprzem ziołowym. Gdy się przesmażył zdjęłam przełożyłam do miseczki. Na patelni ponownie rozgrzałam łyżkę masła, wrzuciłam drobno pokrojone pieczarki, odrobnie soli przesmażyłam. Dodałam do kurczaka. Następnie do farszu dałam drobno pokrojoną fetę, drobno posiekane pomidory suszone, ricottę, kukurydze, wymieszałam, doprawiłam pieprzem ziołowym, bazylią i oregano. Dolałam 1 łyżeczkę oliwy spod pomidorów i łyżeczkę koncentratu pomidorowego i wszystko wymieszam. (sam farsz mógłby być też samoistną potrawą lub jako sałatka, zostało mi go trochę to po 5 minutach jeden okurzacze przewinał przez kuchnię i farsz zniknął :))

Sos beszamelowy:

Na patelni rozgrzałam 2 łyżki masła, dodałam 4 łyżki maki, zmieszałam to trzepaczką i stopniowo wlewałam mleko ok 2/3 szkl. Sos robię bardziej na oko żeby nie był za gęsty ani za rzadki. Wszystko dokładnie mieszam żeby nie było grudek. Dodałam ciut gałki i trochę pieprzu ziołowego.

Nadziałam muszle i ułożyłam w naczyniu na odrobinę oliwy z oliwek aromatyzowanej oregano, polałam je sosem beszamelowym, posypałam startym serem, posypałam bazylią, przykryłam folią aluminiową i wstawiłam do piekarnika na 180st. na jakieś 15 minut. Na 5 minut przed końcem zdjęłam folię. Smacznego!

Na jednym zdjęciu muszle są skropione sosem pomidorowym spod muszli ze szpinaku.