

Musze Conchiglioni a\la bolognese



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

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

500g mięsa mielonego woł-wp

cebula

sól

2 ząbki czosnku

kulka mozzarella

oliwa

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 ostatecznie. W międzyczasie robimy farsz i sos.

Cebulka w kostkę podsmażam na oliwie, dodałam mięso, czosnek, podsmażam razem, dodaje przyprawy: pieprz, oregano, bazylia, sol. Odstawiam na bok.

Robię sos pomidorowy, Na łyżce oleju rozgrzanego karmelizuję 2 łyżki koncentratu pomid, dodaje puszkę pomidorów w zalewie, przyprawiam jak na sos do spaghetti, bazylia, oregano, czosnek, pieprz. Smażę aż sos trochę odparuje. Część gotowego sosu daję na dno naczynia do zapiekania a resztę sosu wrzucam do miesa. Mieszam wszystko. Nadzienie nie może być zbyt płynne.

Musze napełnić farszem łyżeczką. Układam w naczyniu żaroodpornym na sosie. Na każdą muszelkę daję kawałek mozzarelli. posypuję oregano i do nagrzanego piekarnika, zapiekam w temperaturze ok. 180 stopni przez 20 minut przykryte folią aluminiową. Na ostatnie 10 minut zdejmuję i posypałam jeszcze startym serem. Piekę aż się ładnie zapeicze wszystko. Musze są rewelacyjne takie makaron bolognese ale w innym wydaniu.