

Włoski tort makaronowy



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

makaron spaghetti	500 g
jajko	2 szt
śmietana 18 proc	1/2 szkl

WARSTWA CZERWONA

cebula	1 szt
przecier pomidorowy	1 szkl
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
bazylia	1 łyżka
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
oliwa	

WARSTWA BIAŁA

filet z indyka	400 g
ser feta	200 g
oliwa	

WARSTWA ZIELONA

szpinak mrożony	450 g
-----------------	-------

ząbki czosnku 3 szt

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

oliwa

DEKORACJA

mozzarella w kulce 1 szt

oliwki czarne Smak

pomidorki koktajlowe

ser feta 70 g

oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W miseczce roztrzepać śmietanę z jajkami i odstawić. Każdą warstwę w torcie najlepiej robić na 3 patelniach.
- KROK 2 WARSTWA CZERWONA: cebulę pokroić drobno i usmażyć oliwie z oliwek. Wlać przecier pomidorowy, koncentrat. Jeżeli sos będzie rzadki należy go trochę pogotować do odpowiedniej konsystencji, przyprawić. Wystudzić i dodać 1/3 mieszanki jajecznej. Wymieszać.
- KROK 3 WARSTWA BIAŁA: filet z indyka pokroić i usmażyć na oliwie z oliwek. Wrzucić do rozdrabniacza. Do mięsa dodać ser feta i wlać 1/3 mieszanki jajecznej. Wszystko razem wymieszać.
- KROK 4 WARSTWA ZIELONA: szpinak usmażyć na oliwie z oliwek. Jeżeli był wcześniej mrożony należy dobrze zredukować wodę. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy. Zmiksować w blenderze na puree. Na koniec wlać resztę mieszanki jajecznej.
- KROK 5 Makaron ugotować w osolonej wodzie według wskazówek na opakowaniu al dente. Ciepły, ale nie gorący podzielić na trzy części. Jedną część wymieszać z sosem pomidorowym.
- KROK 6 Drugą część wymieszać z mięsem.
- KROK 7 Trzecią część ze szpinakiem. Tortownicę o średnicy 26cm wysmarować oliwą lub masłem. Wyłożyć warstwę pomidorową, dokładnie dociskając do dna. Następnie warstwę białą i na koniec zieloną lekko dociskając.
- KROK 8 Wierzch przykryć folią aluminiową i piec w temperaturze 180°C przez 20 minut. Po tym czasie wyjąć tort, zdjąć folię i posypać pokruszonym serem feta. Ułożyć plasterki mozzarelli, oliwki, przekrojone pomidorki koktajlowe. Pomidorki posmarować oliwą z oliwek. Zapiekać jeszcze przez 10-15minut. Smacznego!