

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



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	200 gramów
papryka żółta pieczona	1 sztuka
papryka czerwona pieczona	1 sztuka
papryka zielona pieczona	1 sztuka
cukinia	1 sztuka
pieczarki	100 gramów
jajko	6 sztuk
woda	2 litry
cebula	1 sztuka
ser żółty starty	100 gramów
mozzarella małe kulki	300 gramów
masło klarowane	
pomidory suszone Smak	
Bazyliia suszona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Sól morską jodowaną gruboziarnistą 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 układamy 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.