

Запеканка с мясным соусом по-болонски

Блюда из
яиц и
сыра

29

В этом рецепте популярный мясной соус удачно дополняют макароны и сыр



Подготовка: 45 мин.

Приготовление: 1 час 20 мин.

В одной порции: 670 ккал/2810 кДж; белки:
40 г, жиры: 40 г, углеводы: 80 г

4 порции

Ингредиенты

- 400 г смешанного фарша
- 400 г макарон фузилли
- 10 г тонких ломтиков сыра Раклет
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 1 пучок корней
- 1 корневой сельдерей
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. ложка молотого сладкого перца
- 1 ст. ложка зелени петрушки
- 1 ч. ложка сушеной душицы
- 1-2 спелых помидора
- по 1/2 стакана красного вина и говяжьего бульона
- черный перец, соль
- масло для смазывания формы

1. Очистите корни и сельдерей, вымойте их и нарежьте кубиками. Лук и чеснок очистите и мелко порубите.

2. Разогрейте масло и обжарьте в нем овощи. Затем положите на сковороду фарш и жарьте его, пока он не покроется хрустящей корочкой.

Добавьте к мясу вино, бульон, томатную пасту и специи. Тушите все в течение 1 часа. Сварите макароны в достаточном количестве воды, а затем отбросьте на дуршлаг. Разогрейте духовку до 200°C.

3. Вымойте помидоры и нарежьте их тонкими ломтиками. Смажьте маслом форму для выпечки. Выложите в нее половину макарон, помидоры, мясной фарш и половину сыра. Сверху положите оставшиеся макароны и сыр.

4. Готовьте запеканку в течение 20 минут. Сыр на поверхности должен полностью расплавиться. Посыпьте запеканку петрушкой и подавайте на стол.



Приготовить макароны "аль денте" довольно просто. Они должны оставаться чуть твёрдыми, словно немного недоваренными. Макароны-ракушки всегда готовят "аль денте" в течение 10 минут. Спагетти "аль денте" варят, в зависимости от толщины, от 6 до 12 минут. В процессе варки рекомендуется время от времени помешивать макароны, чтобы они не склеились. Если вы не собираетесь сразу же подавать макароны на стол, обязательно промойте их в холодной воде или положите в них небольшое количество масла и хорошо перемешайте.

Инвентарь и посуда

- Жаропрочная форма для запекания
- Овощечистка
- Алюминиевая кастрюля
- Нож для овощей
- Сковорода для жарки
- Разделочная доска

Блюда из яиц и сыра