

Паста аль форно с томатами и сухарями

Ингредиенты

- Паста - 300 г не крупная фигурная рожки или пенне)
- Помидоры черри - 100 г
- Чеснок - 2-3 зубчика
- Шпинат - 150 г свежий
- Помидоры в собственном соку - 300 г мелко рубленные
- Сыр Моцарелла - 200 г для пиццы
- Сыр Грана Падано - 150 г
- Яйцо - 3 шт
- Сливочное масло - 1 ст.л
- Сухари - 3-4 ст.л
- Оливковое масло - 2 ст.л
- Бasilik - 2-3 веточки
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды аль денте, используя функцию «Варка». Слейте воду и остудите пасту.

2

Помидоры черри промойте и порежьте пополам. Чеснок очистите и нарежьте кружочками. Шпинат промойте, ошпарьте кипятком и отожмите от воды.

3

Сыры натрите на терке. Макароны соедините с помидорами черри, чесноком, сыром моцарелла, протертыми томатами, яйцом, половиной сухарей и шпинатом. Посолите, поперчите и перемешайте.

4

Выложите смесь в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом. Сверху посыпьте оставшимися сухарями, сбрызните оливковым маслом и готовьте на функции «Выпечка» 40 минут. Подавайте, посыпав тертым сыром грана падано и украсив листочками базилика.

Приятного вам аппетита :)