

Паста и картофель, запеченные в духовке

Ингредиенты

- Сыр Качокавалло - 100 г
- Репчатый лук - 1 шт
- Оливковое масло - 4 ст.л
- Паста - 250 г
- Картофель - 300 г
- Зеленый перец - 1 шт
- Помидоры пелати - 200 г
- Соль -
- Сарделька - острые домашние колбаски по вкусу



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

В кастрюле обжарьте нарезанный лук с 4 столовыми ложками оливкового масла. Добавьте 200 г нарезанных помидоров пелати, зеленый перец, нарезанный кубиками, 100 л теплой воды и щепотку соли. Варить на среднем огне 30 минут.

2

Тем временем, очистите от оболочки колбаски и мелко нарежьте около 150 г. Нарежьте кусочками 100 г качокавалло. Почистите и нарежьте 300 г картофеля и отварите вместе с 250 г пасты в достаточном количестве кипящей подсоленной воды до степени готовности аль денте. Слейте воду и добавьте сверху готовый соус с базиликом.

3

Возьмите форму для запекания, смажьте ее оливковым маслом и сначала выложите пасту, затем сверху положите колбаски и сыр. Сделайте несколько слоев, используя все ингредиенты.

Поставьте в разогретую духовку до 200°C на 20 минут. Затем дайте остыть и подавайте к столу, порезав на куски

Приятного вам аппетита :)