



ZAPIEKANKA A'LA BOLOGNESE

🕒 60 minut 🗂 Łatwy 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez **makebentonotwar**

Składniki

- 200 g makaronu fusilli
- 1 łyżka oliwy smakowej extra vergine Monini Bazylia
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 marchewka
- 1 łodyga selera naciowego
- 200 g mielonego mięsa z indyka
- 1 kartonik siekanych pomidorów (400 g)
- sól i pieprz do smaku
- 1 opakowanie mozzarelli (125 g)
- listki świeżej bazylii do dekoracji



Przygotowanie

Makaron ugotuj al dente, odcedź, przelej zimną wodą. Cebulę i czosnek drobno posiekaj. Marchewkę obierz, zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Seler drobno posiekaj. Na patelni rozgrzej oliwę, wrzuć cebulę i czosnek, smaż przez 5 minut. Dodaj marchewkę i seler, przesmaż. Wrzuć mięso, smaż przez 5 minut. Wlej pomidory, dopraw solą i pieprzem do smaku. Gotuj bez przykrycia przez około 15 minut do miękkości warzyw i zgęstnienia sosu. Do sosu dodaj makaron, wymieszaj i przełóż do naczynia żaroodpornego. Wierzch posyp porwaną w mniejsze kawałki mozzarellą. Piecz w temp. 180 stopni (grzałka góra-dół) przez około 15 minut. Po wyjęciu z piekarnika całość skrop smakową oliwą extra vergine Monini Bazylia. Danie nałóż na talerze, posyp listkami bazylii.

Z miłości
do Oliwy