

Pieczone ziti z sosem pomidorowym

* Najlepiej przygotuj to danie dzień przed podaniem. Pokrojone ziti będzie się lepiej trzymać, a smak będzie bardziej intensywny.

Składniki:

2 jajka
1 szklanka sera ricotta
3-4 gałązki świeżego tymianku
4-5 gałązek świeżego oregano
4-5 gałązek świeżej bazylii
sól i pieprz do smaku
6 kawałków włoskiej kiełbasy
350 gr. makaronu ziti, ugotowanego i odcedzonego
1 szklanka startego sera provolone
świeży sos pomidorowy (przepis poniżej)
1 szklanka startego sera mozzarella

Przygotowanie:

1. Dokładnie wymieszaj jajka z serem ricotta, świeżymi ziołami, solą i pieprzem.
2. Włóż kiełbasę do naczynia do pieczenia i piecz w piekarniku nastawionym na 180 C przez 20 minut. Wyjmij i odstaw do ostygnięcia. Pokrój kiełbasę w okrągłe plastry i odłóż na bok.
3. Włóż makaron do naczynia do pieczenia. Posyp mieszanką serów, ułóż plastry kiełbasy i ser provolone.
4. Polej sosem pomidorowym i delikatnie go rozprowadź.
5. Piecz w temperaturze 200 C przez 1 godzinę. Posyp mozzarellą i włóż do piekarnika na 10 minut. Podaj.

Sos pomidorowy

Składniki:

½ szklanki cebuli pokrojonej w drobną kostkę
½ szklanki marchewki pokrojonej w drobną kostkę
2 ząbki posiekane czosnku
1 ½ szklanki pomidorów: obranych, bez pestek, pokrojonych
3 gałązki świeżego oregano
3 gałązki świeżego tymianku
sól i pieprz do smaku
4-5 gałązek świeżej bazylii

Przygotowanie:

1. Podsmaż na oliwie cebulę, marchewkę i czosnek, aż staną się miękkie.
2. Dodaj pomidory, oregano i tymianek. Gotuj na wolnym ogniu przez około 1 godzinę.
3. Jeżeli wolisz kremową konsystencję, możesz zmiksować sos w mikserze.
4. Dodaj przyprawy i świeżą bazylię.