
Manicotti

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3582 razy.

Jesli chodzi o makaron, ktory wyglada jak grube rurki, to z niego sie robi manicotti, w nastepujacy sposob:

Ugotowac makaron (dosc twardy - al dente), zrobic nadzienie, zrobic sos czerwony jak do spaghetti, nadziac makaron, ulozyc na blasze w jednej warstwie, polac sosem, posypac parmezanem, przykryc folia, piec 30-40 min.

Nadzienie robi sie z sera ricotta. Jest to taki twarog o dosc intensywnym smaku. Do tego sera dodaje sie starty parmezan, posiekana pietruszke, posiekana cebule, sol i pieprz, jedno jajko.

Wymieszac dokladnie, nadziac przez tube albo tak jak ja robie: cale nadzienie wsadzam do mocnego woreczka plastikowego, odcinam maly kawalek rogu i nadziewam.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Robie dokladnie tak samo, tylko mieszam ricotta ze szpinakiem i kozim serem. Tez dobre
Nadeslat(a): <goshawrona@yahoo.com> 2007-03-06 05:03:10