

---

# Pasta Forno

Dodano: 2009-01-05 16:53:05

Język: Polski

Odwiedzono: 1589 razy.

500gr makaronu rurki(penne),  
400gr pieczarek,  
1 duza papryka zielona,  
puszka pomidorow pokrojonych w kostke,  
3 lyzki smietany gesteji,  
150gr sera gouda lub ementalera.

Makaron ugotowac na pol twardo, osaczyc w zimnej wodzie, do garnka wlac oliwe najlepiej z oliwek dodac pokrojone w duza kostke pieczarki i dusic okolo 25 minut podlewajac woda aby sie nie spiekly, po 25 min dodac pokrojona w kostke papryke i dusic ok. 10 minut po czym zalac pomidorami z puszki doprawic do smaku, caly sos zaprawc smietana. Odczekac az wystygnie.

Do naczynia zaroodpornego malozyc warstwe makaronu, warstwe sosu i posypac serem nalozyc druga warstwe tylko posypac najpierw serem a pozniej polac sosem.

Zapiekac w piekarniku ok 20 minut w 200°C.

Nadesłal: celina kulesa palermo <celkul@wp.pl>