

מתכון פשוט לרוטיני אפויים עם נקניקיה איטלקית



60 min: זמן.
רמת קושי: בינוני

For this recipe we used:



הכנה

!קדרת רוטיני פשוטה, בריאה ועשירה בטעמים! הסוד נמצא ברוטב שהוכן עם רוטב העגבניות פומי, נקניקיה איטלקית וגמבות. הצלחה מובטחת

1. במחבת גדול ועמוק, לחמם 2 כפות שמן זית כתית מעולה על חום בינוני עד שמצנץ אך לא מעלה עשן. להוסיף את הבצלים והגמבות הקצוצות. לבשל 5 דקות, תוך כדי ערבוב. להוסיף את השום ולבשל כ-30 שניות נוספות.
2. כעת להוסיף את הנקניקיה האיטלקית. להגביר את החום לבינוני-גבוה במידת הצורך. לבשל כ-7 דקות, תוך שחותכים את הנקניקיה לחתיכות ומערבבים עד שהנקניקיה מבושלת היטב ושחומה.
3. להוסיף את רוטב העגבניות פומי, מים ותבלינים. לפזר מעט מלח ופלפל. להביא את הרוטב לרתיחה. להנמיך את החום, לכסות ולבשל 15 דקות.
4. לחמם מראש תנור ל-190 מעלות צלסיוס.
5. בינתיים, לבשל את הפסטה במים רותחים בתוספת מלח לפי ההוראות על האריזה. להוריד מהכיריים לפני שמתרככת מדי. אין לבשל את הפסטה בישול יתר (היא תוכנס לתנור לאחר מכן). לסנן.
6. לערבב את הרוטיני המבושלים עם הרוטב, לאחר מכן להעביר לתבנית אפייה נמוכה משומנת קלות (24 ס"מ על 33 ס"מ). לפזר מעל מוצרלה מגורדת. לאפות 15 עד 20 דקות או עד שהגבינה נמסה וקצבות הפסטה מתחילות להיות פריכות.
7. !לקשט עם פטרוזיליה לפי הטעם. בתיאבון!

TheMediterraneanDish.com - מתכון של סוזי קרדשח מ

- The Mediterranean Dish