

## Паккери «Маргарита»



Время приготовления: 35 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты (4 человека)

#### • Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 280 г
- Базилик по вкусу
- Моццарелла фьор ди латте из коровьего молока 200 г
- Оливковое масло экстра-класса по вкусу
- Орегано по вкусу
- Паста «паккери» 320 г
- Перец по вкусу
- Свежие помидоры 100 г
- Соль по вкусу
- Тертый сыр пармиджано реджано 40 г
- Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Отварите паккери подсолённой воде в течение 2/3 времени приготовления, слейте и быстро обжарьте в оливковом масле.
2. В кастрюле потушите пассату Pomì с маслом, чесноком, солью, перцем, базиликом и в течение 15 минут.
3. Уложите паккери в форму для запекания отверстиями вверх, формируя стенки блюда, в центр выложите соус и посыпьте тертым сыром.
4. Запекайте при 180° в течение 12 минут.
5. К концу уложите сверху кружочки моцареллы, помидорки черри, зелень и сбрызните оливковым маслом.