

Тимбаль



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 400 мл
- базилик 3-4 листика
- колбаса 200 г
- короткая паста (пенне или ригатони) 360 г
- красное вино 1 стакан
- луковица 1 шт
- моцарелла 200 г
- оливковое масло по вкусу
- соль по вкусу
- тертый твердый сыр 30 г
- чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Обжарьте чеснок и лук на сковороде, добавьте нарезанную колбасу и оставьте тушиться на несколько минут.
2. Добавьте красное вино, дайте ему выпариться. Добавьте протертые томаты Pomì и листья базилика, посолите и поперчите, и дайте соусу повариться около 15 минут.
3. Отварите макароны в большом количестве подсоленной воды, слейте воду. Положите их обратно в кастрюлю и смешайте с двумя половниками соуса.
4. Смажьте маслом противень для запекания, выложите на него слой макарон, затем один слой соуса, один слой ломтиков моцареллы и посыпьте сыром. В том же порядке выложите остальные слои.
5. Выпекайте тимбаль в предварительно разогретой духовке при 200°C до образования золотистой корочки.