

## Адские макаронные гнезда



Время приготовления: 50 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты

#### • Ингредиенты

- Протертые томаты 1000g 1,5 л
- Гнезда тальяттелле 300 г
- Луковица 1
- Соль
- Сыр типа scamorza 150 г
- Тертый пармезан 100 г
- Черные оливки 1 горсть
- Черный перец по вкусу
- Чеснок 1 долька

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Сначала приготовьте соус.
2. Поместите томатное пюре в кастрюлю и добавьте масло, соль, перец, зубчик чеснока и целый очищенный лук.
3. Варить соус в течение 20 минут на маленьком огне, после чего удалить лук и чеснок.
4. Смазать дно формы тонким слоем соуса, а затем расположить гнезда сырой лапши.
5. Вылейте на них весь оставшийся соус и добавьте на поверхность тертый пармезан.
6. Выпекайте гнезда адских макарон в разогретой до 180 градусов духовке в течение примерно 20 минут.
7. Проверьте готовность, прежде чем вынимать.
8. Нарежьте сыр кружочками, оливки на мелкие кусочки, с ними мы сделаем глазки, которые выскочат из гнезд.
9. Как только гнезда будут приготовлены, дайте им отдохнуть в течение 5 минут и украсьте их различными глазами из оливок и сыра.

- *Elena Laudicina*