

ЗАПЕЧЕННЫЕ РАКУШКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТАМИ И СЫРОМ ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 500 г
- Крупные ракушки (паста) 300 г
- Свежий орегано по вкусу
- Сушеный орегано по вкусу
- Сыр Пармиджано Реджано 200 г



Приготовление

1. В подсоленной воде сварите макароны-ракушки до полуготовности.
2. Пока они варятся, сделайте начинку для пасты из **Мякоти томатов в кубиках Pomì**. Для этого разогрейте ее в сковороде на сильном огне, добавив сушеный орегано, соль и перец по вкусу.
3. Закройте дно посуды для выпечки частью томатного соуса, а оставшимся соусом наполните ракушки и уложите их рядом друг с другом.
4. Сверху посыпьте пасту тертым пармезаном (возможно заменить на российский сыр) и запекайте блюдо в духовке при температуре 180°C в течение 20 минут.
5. Готовую пасту украсьте свежим орегано.