



Zapiekanka z cykorią

Autor: najlepszewkuchni.pl

Kremowa zapiekanka z cykorią to przepis sezonowy. Wart korzystać ze świeżych produktów dostępnych w sklepach lub na naszych ogródkach. Zdrowe danie na obiad lub kolacje dla całej rodziny

Danie: **Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 200°C.

Krok 2

Gotujemy makaron w osolonej wodzie. Cykorię myjemy i przekrawamy na pół, oddzielamy głąb. Na patelni rozpuszczamy masło. Wkładamy cykorię i smażymy ją ostrożnie 2 minuty z każdej strony. Cykorię zdejmujemy z patelni i owijamy plastrem szynki.

Krok 3

Na ta sama patelnię wrzucamy poszatowaną cebulę i czosnek. Gdy cebula się zeszkli dodajemy mąkę i robimy zasmażkę. Stopniowo dodajemy mleko, cały czas mieszając. Gotujemy kilka minut. Zdejmujemy z ognia, dodajemy przyprawy do smaku oraz połowę startej mozzarelli.

Krok 4

Naczynie smarujemy oliwą z oliwek. Wkładamy do środka makaron, zalewamy sosem. Na wierzchu układamy cykorię owiniętą w plastry szynki. Całość posypujemy reszta startej mozzarelli.

Krok 5

Pieczemy 25-30 minut.

Wskazówki

Przed podaniem, posypujemy zapiekankę świeżą pietruszką.

Składniki:

- 2 małe cykorie
- 200 g wędzonej szynki o intensywnym smaku
- 100 g makaronu kokardki
- 60 g masła łaciate
- oliwa z oliwek
- 40 g mąki
- 400 ml mleka łaciate 3,2%
- 300 g tartej Mozzarelli Mlekpol
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz
- gałka muskatołowa
- świeża natka pietruszki