



Zapiekanka z makaronem, szynką i pieczarkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tradycyjna zapiekanka z makaronem, szynką i sosem pomidorowym. Prosta, łatwa i tania. Uwielbiana przez całą rodzinę.

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180°C.

Krok 2

Gotujemy makaron al dente w osolonej wodzie. Przekładamy do miski. Cebulę, czosnek i natkę pietruszki drobno siekamy. Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plastry. Wędlinę kroimy w kosteczkę.

Krok 3

Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy cebulę i czosnek. Gdy cebula się zeszkli dodajemy pieczarki. Smażymy całość. Po odparowaniu nadmiaru wody z pieczarek, dodajemy szynkę. Po kilku minutach przekładamy całość do miski z makaronem i mieszamy. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Krok 4

W rondlu gotujemy pomidory z puszki wraz z sosem. Przyprawiamy oregano, solą i pieprzem. Gdy sos zacznie gęstnieć, blendujemy całość na jednolitą masę.

Krok 5

Naczynie żaroodporne smarujemy masłem i wysypujemy do niego makaron z pieczarkami i szynką. Całość zalewamy sosem pomidorowym.

Krok 6

Pieczemy 25 minut. 10 minut przed końcem pieczenia posypujemy zapiekaną startą mozzarellą.

Wskazówki

Przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 200 g makaronu kolanka
- 200 g pieczarek
- 200 g szynki
- 2 puszki pomidorów
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 4 łyżki masła łaciate
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- Szczypta oregano
- 200 g tartej Mozzarelli Mlekpól
- Sól
- Pieprz