

„Tęczowa zapiekanka makaronowa”



SKŁADNIKI I PRZYGOTOWANIE:

Makaron 500g ugotować al dente

Filet z kurczaka 400g pokrojony w cienkie paski grillowany na patelni

Ser gouda 150g

Warstwa pomidorowa:

250ml przecieru pomidorowego

2 łyżki ketchupu

1 mała czerwona papryka

1 cebula

2 łyżki oliwy

1 łyżka posiekanej świeżej bazylii

Sól pieprz

Cebulę i paprykę kroję w drobną kosteczkę i wrzucam na patelnię z rozgrzaną oliwą czekam aż zmiękną dodaję przecier, ketchup, sól pieprz do smaku na końcu dodaję świeżą bazylię.

Warstwa szpinakowa:

400g szpinaku

2 łyżki oliwy

2 ząbki czosnku

Pierz sól

Na patelnię z rozgrzaną oliwą dodaję szpinak drobnitko posiekany czosnek, pieprz sól do smaku.

Warstwa śmietankowa:

Śmietana 30% 300ml

Serek topiony śmietankowy

Sól pieprz do smaku

Na patelni redukuję śmietanę i dodaję serek topiony gdy się połączą na jednolitą masę dodaję sól pieprz do smaku.

Makaron dzielę na 3 części i każdą mieszam oddzielnie z sosem pomidorowym, szpinakową i śmietankową.

Tortownicę średniej wielkości wykładam papierem do pieczenia. Wykładam warstwa po warstwie kolejność dowolna ja na warstwę białą układam fileta. Na górę tarkujemy ser.

W piekarniku rozgrzanym do 180°C pieczemy 30minut i wychodzi przepyszna „Tęczowa zapiekanka makaronowa”

