

Makaron penne z mozzarellą

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: rozan, dnia 2 Lipca 2011r. o 11:33

Tagi: makaron, ser, penne, mozzarella

Rodzaj dania: dania główne dania jarskie makarony

Rodzaj kuchni: włoska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
makaron penne	3	szklanka	dodatki
masło	4	łyżka	nabiał
śmietana 12%	300	ml	nabiał
ser mozzarella	200	g	nabiał
żółtko	1	szt.	nabiał
sól	2	szczypta	przyprawy i zioła
gałka muskatołowa mielona	2	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Składniki na 4 porcje:

2-3 szklanki makaronu

sól

sos:

4 łyżki masła

1,5 szklanki gęstej śmietany (lub twarogu

homogenizowanego)

żółtko

szklanka startego żółtego sera (najlepiej mozzarelli)

gałka muskatołowa

sól

Makaron wrzucić do osolonego wrzątku, ugotować al dente i odcedzić.

Na dużej patelni podgrzać masło, dodać śmietanę i troszkę gałki muskatołowej, a na końcu - makaron. Mieszać wszystko i mocno podgrzać, pilnując, by nie przywarł do patelni i odstawić z ognia.

Do gorącego makaronu dodać żółtko, starty ser oraz dosól do smaku. Gotowe danie można posypać posiekaną zieleniną, najlepiej - świeżą bazylią.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 20min.

Cana:

Liczba kalorii: