



przepisy.pl

Rigatoni nadziewane tuńczykiem i ricottą

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 200 g tuńczyka w sosie własnym
- 250 g serka ricotta
- 100 ml śmietany 36
- 1 kostka bulionowa Knorr z oliwą z oliwek i ziołami
- 250 g makaronu rigatoni (grube rurki)
- 60 g posiekanych suszonych pomidorów
- masło do formy
- sól - 1 szczypta
- świeżo zmielony pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Na letnią kolację w stylu śródziemnomorskim polecam RIGATONI NADZIEWANE TUŃCZYKIEM I RICOTTĄ, a do tego ogromną michę mieszanych sałat z dobrą oliwą i octem balsamicznym. Do pełni szczęścia brakuje tylko szklaneczki zimnego białego wina.

2. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni, włącz termoobieg. Osącz tuńczyka, rozdrobnij widelcem na gładką pastę, wymieszaj z ricottą i przypraw do smaku. Masę przełóż do rękawa cukierniczego. Śmietanę wymieszaj z parmezanem. W wodzie z kostką bulionową ugotuj rurki rigatoni (al dente), odcedź i zahartuj zimną wodą. Rurki nafaszeruj masą tuńczykową, ułóż w formie posmarowanej masłem. Polej sosem śmietankowym, posyp pomidorami. Piecz 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl