



przepisy.pl

Włoska zapiekanka po neapolitańsku

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 2 sztuki
- pomidor - 500 gramów
- seler naciowy - 1 sztuka
- bazylia - 1 pęczek
- makaron rurki - 250 gramów
- ser mozzarella - 200 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 3 łyżeczki
- masło - 1 łyżka
- oliwa - 6 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany umyj dokładnie, odetnij obydwie końce i pokrój w talarki. Oprósź solą i odstaw do momentu aż puszczą sok. Pomidory sparz wrzątkiem, obierz ze skórek i pokrój w kostkę.
2. Seler pokrój w drobną kostkę. Podsmaż na rozgrzanym tłuszczu i dodaj pomidory. Duś do momentu gdy farsz zgęstnieje.
3. Bakłażany osusz czystą ściereczką i podsmaż na złoty kolor na osobnej patelni.
4. Makaron ugotuj, odcedź i wymieszaj z połową warzywnego farszu i serem, połowę wyłóż na dno wysmarowanej tłuszczem formy i przykryj plasterkami bakłażanów.
5. Ułóż cieniutko pokrojoną mozzarellę, pozostały makaron, bakłażany i ser. Wierzch zapiekanki polej warzywnym sosem. Zapiekaj przez ok. 30-40min. w temperaturze 220 stopni.

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