



przepisy.pl

Zapiekany makaron penne z rukolą

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 250 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr - 1 opakowanie
- szynka gotowana - 100 unit
- cebula - 1 sztuka
- czosnek - ząbek - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- gorgonzola - 100 gramów
- śmietana 36 % - 200 mililitrów
- rukola - 200 gramów
- orzeszki pinii - 2 łyżki
- parmezan - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Odcedź. Szynkę pokrój w paski, cebulę w kostkę, czosnek posiekaj. Orzeszki upraż na patelni.
2. Fix Knorr wymieszaj ze 150 ml wody oraz śmietaną.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż cebulę, czosnek oraz szynkę. Ser pokrusz w drobne kawałki.
4. Naczynie żaroodporne posmaruj tłuszczem. W misce wymieszaj makaron z przesmażonymi składnikami, dodaj ser - wymieszaj. Wszystko przełóż do naczynia.
5. Całość zalej przygotowanym Fixem, posyp parmezanem i wstaw do nagrzanego piekarnika. Zapiekaj 35 minut w temp. 180 st. C. Przed podaniem na wierzchu ułóż rukolę i posyp orzeszkami.

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