

Danie główne

Zapiekanka makaronowa z ricottą i prosciutto

SKŁADNIKI:

NA MAKARON

Mąka, typ 00; 500 g

Sól; pół łyżeczki

Jaja; 4

Olej słonecznikowy; pół łyżeczki

NA SOS

Szpinak typu „baby”, zblanszowany; 200 g

Pomidorki koktajlowe, przekrojone na pół; 200 g

Ser ricotta; 200 g

Mleko; 100 g

Czosnek, rozgnieciony; 1 ząbek

Oregano, świeże gałązki; 8

Parmezan, starty; 60 g

Prosciutto; 6 plasterów

Sól i pieprz

Oliwa z oliwek; 2 łyżki

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: wykrojnik do makaronów krótkich

1

Zacznij od przygotowania ciasta makaronowego. Umieść wszystkie składniki w misie robota kuchennego, po zamocowaniu mieszadła „K”. Ustaw prędkość pracy robota na 1 i miksuj przez 3-4 minuty, aż masa zacznie przypominać konsystencją okruchy chleba.

2

Zamocuj przystawkę do wyrobu makaronu krótkich, z założoną tarczą do macaroni, w przedniej części robota kuchennego. Ustaw prędkość pracy robota na 3. Umieść niewielką ilość ciasta o konsystencji okruchów chleba w komorze załadowniczej (nie przepelniaj). W trakcie wyrabiania makaronu przytnij makaron do wymaganej długości za pomocą wycinarki. Pozostaw ciasto makaronowe do wyschnięcia na 30 minut przed gotowaniem.

3

Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C.

4

Umieść połowę ciasta makaronowego w dużej patelni wrzącej, osolonej wody i gotuj przez 4 minuty, a następnie odcedź. Zachowaj resztę ciasta makaronowego do innego przepisu.

5

W dużej misce wymieszaj mleko z ricottą, dodaj czosnek, pomidory, szpinak, oregano, 40 g parmezanu i ugotowany makaron. Dopraw do smaku. Łyżką przełóż połowę masy do naczynia żaroodpornego, a następnie powkładaj w makaron 3 plastry prosciutto, podwijając je pod spód. Pokryj pozostałą częścią makaronu. Na wierzchu umieść 3 pozostałe plastry prosciutto, lekko wciskając je w potrawę i podwijając pod spód. Posyp resztą parmezanu i skrop oliwą z oliwek.

6

Zapiekaj w piekarniku przez 15-20 minut.