



Конкильони с сыром мягким в рассоле



Ингредиенты

- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 200 г
- Помидоры консервированные 800 г
- Петрушка 200 г
- Паста Конкильони 12 шт
- Сыр тертый пармезан 50 г
- Чеснок (зубчик) 10 шт
- Масло оливковое 100 мл
- Лук красный 1 шт

Приготовление

В глубокой сковороде на оливковом масле обжарить толченые зубчики чеснока (8 штук), добавить прокрученные в блендере помидоры и варить 10 минут, пока соус не загустеет.

На другой сковороде обжарить до мягкости тонко нарезанный лук и оставшийся мелко нарубленный чеснок.

Мелко нарубить петрушку и добавить ее к луку и чесноку. Тушить примерно 5 минут на медленном огне. После чего снять с огня и смешать с сыром мягким в рассоле Hochland Professional.

Отварить конкильони до состояния аль денте, слить воду. Нафаршировать каждую ракушку смесью сыра, лука и зелени.

Выложить в форму, залить соусом из помидоров и чеснока. Посыпать пармезаном и поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 20 минут.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г