

Zapiekanka z tortellini i kielbasą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 3-4

Czas gotowania: 10 minut

Czas pieczenia: 25 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. 400 g tortellini ugotować w garnku z osoloną wodą według instrukcji na opakowaniu, odcedzić na sitku.
2. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 70 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać cebulę. Czas 5 sekund, prędkość 5.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkę zgarnąć cebulę ze ścianek naczynia.
4. Do cebuli wlać 40 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, dodać do naczynia 200 g kielbasy pokrojonej w kostkę i 150 g czerwonej papryki również pokrojonej w mniejszą kostkę. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, wszystko razem podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, farsz wysypać z naczynia do osobnej miseczki.
7. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło. Wlać 200 g passaty pomidorowej, wsypać pół łyżeczki soli, pół łyżeczki czosnku granulowanego, pół łyżeczki oregano, pół łyżeczki bazylii i szczyptę ostrej mielonej papryki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować sos. Temperatura 100°C. Czas 5 minut, prędkość 1.

-
8. Zdjąć pokrywę, sos wylać do miseczki.
 9. Na dno naczynia do zapiekania wysypać połowę tortellini, połowę farszu z kiełbasą, wylać połowę sosu i posypać około 70 g tartego sera mozzarella. Na wierzch wysypać resztę tortellini, resztę farszu, wylać resztę sosu, a na to posypać pozostałe 130 g tartego sera mozzarella.
 10. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec zapiekankę około 20 minut.
-

Wskazówki :

Uwaga! naczynie z zapiekanką po wyjęciu z piekarnika jest gorące!!!