

Zapiekane tortellini

Wskazówki

- Czas przygotowania: 40 minut
- 2 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 605 kcal \ B-25 g \ T-26 g \ W-62 g \ Bł-3 g

Składniki

- ✓ tortellini świeże z ricottą i szpin. 1op. (250g)
- ✓ cebula – 1/3 sztuki (40 g)
- ✓ czosnek – 2 ząbki (10 g)
- ✓ szpinak, świeży – 6 garści (150 g)
- ✓ masło klarowane – 1 łyżka (10 g)
- ✓ pomidorki koktajlowe – 2 garście (200 g)
- ✓ mozzarella – 1/2 opakowania (60 g)
- ✓ suszone pomidory z czos. – 1 łyżeczka
- ✓ gałka muskatołowa – 1/4 łyżeczki
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku
- ✓ passata pomidorowa w butelce 1/2op. (350g)

Przygotowanie

1. Wybierz świeże tortellini! Znajdziesz je w lodówkach w większych marketach (polecam Rana z Biedronki i Chef Select z Lidla). To suszone jest po prostu nie smaczne i w życiu go nie polecę 😞
2. Tortellini ugotuj w lekko osolonej wodzie. Przelej zimną wodą.
3. Na maśle podsmaż cebulę i czosnek. Dodaj szpinak i duś, aż zmięknie. Dodaj pomidorki koktajlowe i passatę pomidorową. Dopraw pieprzem, solą, odrobiną gałki muskatołowej, suszonymi pomidorami z czosnkiem i bazylią.
4. Na dnie naczynia żaroodpornego rozsmaruj odrobinę sosu, wyłóż tortellini i wylej sos. Na wierzchu ułóż plasterki mozzarelli. Dopraw pieprzem i suszonymi pomidorami z czosnkiem.
5. Piecz 20 minut w 180C. Przed podaniem przystrój bazylią.

Źródło: <https://www.odzywiajdzieszdrowo.pl/zapiekane-tortellini/>