



Maggi

Cestoviny plnené ricottou a mozzarellou

Ingrediencie

- 1 balenie MAGGI Rajčinová omáčka na taliansky spôsob 500 g
- 250 g syr ricotta
- 675 g Syr, mozzarella, bez tukov
- 1 hrnček čerstvá bazalka
- 2 cesnak
- 300 g cestoviny
- 50 g Syr, parmezan, nízky obsah sodíka
- 1 g soľ
- 1 g čierne korenie

Postup

1. Na náplň do cestovín nasekajte dva kusy mozzarely a v mise ich zmiešajte s ricottou, tromi lyžicami parmezánu, nasekanou čerstvou bazalkou, prelisovaným cesnakom, trochou soli a korenia.
2. Cestoviny (odporúčame lumache alebo iné, ktoré sa dajú plniť) vložte do osolenej vriacej vody a varte ich na miernom ohni. Akonáhle začnú mäknúť, ihneď vypnite platničku a scedte ich. Vychladnuté ich naplňte pripravenou paradajkovo-syrovou zmesou.
3. MAGGI Paradajkovú omáčku na taliansky spôsob nalejte do pekáča a pridajte do nej plnené cestoviny. Navrch nakrájajte posledný kus zvyšnej mozzarely a posypte zvyšným parmezanom. Nádobu vložte do rúry vyhriatej na 200 °C a pečte asi 30 minút.

🕒 55

⊕ 4 porcia

sacharidy	75.74 g
energie	726.18 kcal
tuky	11 g
proteín	78.25 g