



Паста «ракушки», с томатами, базиликом и сливочным творожным сыром



Ингредиенты

- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 30 г
- Базилик свежий 1 веточка
- Паста «ракушки» 250 г
- Сыр твердый 100 г
- Оливковое масло 20 г
- Томатный соус
- Томаты пелати 200 г
- Оливковое масло 10 г
- Красный лук 100 г
- Красное вино столовое 50 г
- Чеснок 1 зубчик
- Лимон 1/2 шт
- Соль
- Сахар

Приготовление

Томатный соус:

На оливковом масле обжарить красный лук и чеснок, добавить рубленые томаты и красное вино. Уварить на медленном огне в течение 20 минут. Добавить сахар и соль. Снять с плиты, добавить лимонную цедру.

Паста:

Ракушки отварить в воде 3 минуты, скинуть на сито.

В огнеупорную форму налить немного томатного соуса и сыра творожного сливочного.

В каждую ракушку выложить томатный соус и сыр творожный сливочный, посыпать твердым сыром и запекать в разогретой духовке при температуре 170 градусов 25 минут.

Вынуть из духовки, сверху добавить оставшимся сыром творожного сливочным, украсить базиликом и сбрызнуть оливковым маслом.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг