

muszle z nadzieniem jajecznym pod pierzynką z szynki
parmeńskiej



Składniki

20 szt. - makaron muszle
6 szt. - jajka
4 szt. - szynka parmeńska
1 szt. - koperek
2 łyżka - oregano

Opis wykonania

makaron muszle nadziewamy pastą z jajek, przed zapiekaniem dekorujemy szynką parmeńską i serem oraz zalewamy sosem pomidorowym z oregano

Makaron muszle ugotować krótko (3-5 minut mniej niż w ich przepisie), ostudzić. Nadzienie : jajka ugotować połączyć z koperkiem i drobno posiekanymi ugotowanymi w osolonej wodzie i pokrajanymi drobno bocznikami. Podsmażyć na patelni ok 5-8 minut. Gdy nadzienie ostygnie nadziewać muszle małą łyżeczką. Na koniec zalać ciasno ułożone w naczyniu do zapiekania muszle sosem pomidorowym , doprawić koniecznie oregano a ich wierzch dekorować przez zapieceniem szynką parmeńską i np serem żółtym pokrojonym w tasiemki. Zapiekać w temp 180-200stopni przez 20 minut.