

Makaron conchiglioni z botwinką



Składniki

200 g - makaronu
conchiglioni
2 szt. - pęczek botwinki
1 szt. - ser mozzarella
80 g - ser dojrzewający
twardy
1 łyżeczka - masło
2 szt. - ząbki czosnku

Opis wykonania

Ta pora roku rodzi wiele nowalijek, które można wykorzystać do makaronu. Muszle nadziane botwinką i zapieczone to doskonała propozycja na obiad.

Listki botwinki chwilę gotować w słonej wodzie. Odcedzić, pokroić na kawałki. Podsmażyć na maśle, dodając czosnek, śmietanę, sól i pieprz. Podlać wodą i chwilę podsmażyć. Makaron ugotować al dente w słonej wodzie. Wystudzić. Nadziać farszem, posypać na wierzchu startymi serami i zapiekać 15-20 minut (do zrumienienia) w 190 stop. C.