

Co można zrobić z ciasta na makaron?



Opis wskazówki

Do czego jeszcze można wykorzystać ciasto makaronowe?

Rodzajów makaronu jest wiele i tak samo wiele różnych kształtów możemy mu nadać. Jednak ciasto makaronowe można podawać w całkiem innej formie. To że przygotowałeś ciasto makaronowe wcale nie oznacza, że jedyną opcją jego wykorzystania jest gotowanie makaronu!

Pizza na cieście z makaronu

Prawdziwie włoski miszmasz! Czemu by nie połączyć dwóch najbardziej znanych dań ze słonecznej Italii w jedno?

Składniki:

170 g ciasta na makaron, pokrojonego w długie nitki, jak spaghetti,

450 g mielonego chudego mięsa z wołowiny,

250 g pieczarek pokrojonych w plastry,

Garść pepperoni,

1 jajko,

1/4 szklanki startego parmezanu,

1 puszka cebulki smażonej w panierce,

1 słoik sosu do spaghetti,

1 szklanka startego sera mozzarella

Makaron ugotuj al dente. Przełóż go do żaroodpornego naczynia i dodaj parmezan i jajko. Całość dokładnie wymieszaj i dociśnij, by dokładnie przylegało do brzegów. Na patelni podsmaż wołowinę, a gdy zacznie nabierać brązowego koloru, dodaj pokrojoną cebulkę. Dodaj sos i dokładnie wymieszaj. Usmażone mięso wyłóż na makaron i posyp pepperoni, pieczarkami i mozzarellą lub innymi ulubionymi dodatkami. Pizzę piecz aż zer zacznie brązowieć.

Placki makaronowe

Ugotowany makaron posiekaj nożem na małe części. Dodaj jajka, trochę mąki i szczyptę soli. Proporcje zależą od ilości makaronu. Całość dokładnie wymieszaj, by powstało gęste, ale niezbyt lepkie ciasto.

Teraz czas na dodatki. Tutaj możesz popuścić wodze fantazji i stworzyć wersje zarówno słone (suszone pomidory i salami) jak i słodkie (np. jabłka, orzechy i cynamon).

Na patelni rozgrzej olej i wilgotną łyżką wykładaj na nią niewielkie porcje ciasta, uformowane w placuszki. Smaż na niewielkim ogniu, po kilka minut z każdej strony, tak by się zarumieniły. Podawaj na gorąco. Wersje słodkie możesz posypać cukrem pudrem lub poleać jogurtem, natomiast słone warianty świetnie smakują z kwaśną śmietaną lub podsmażoną cebulką.