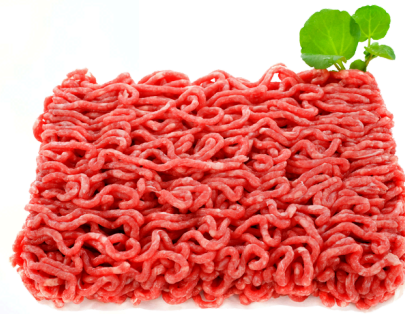


MAKARONOWE SUPER PRZEPISY!

ZAPIEKANKA MAKARONOWA "PIZZA PASTA"



Mielona wołowina



Kiełbasa włoska



Bulion wołowy



Sos marinara



Pepperoni



Mozzarella

TORTELLINI Z PESTO I SZPINAKIEM



Tortellini z serem



Szpinak



Pesto bazyliowe



Sól i pieprz



Parmezan

MAKARON PRIMAVERA



Bulion drobiowy



Śmietana 18%



Sos sojowy



Makaron ziti



Pomidory

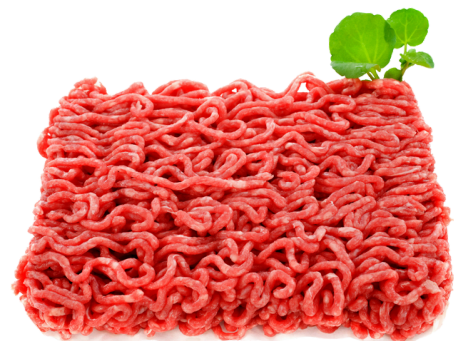


Brokuły

KREMOWY MAKARON Z MIELONĄ WOŁOWINĄ



Pomidory krojone



Mielona wołowina



Makaron



Koncentrat pomidorowy

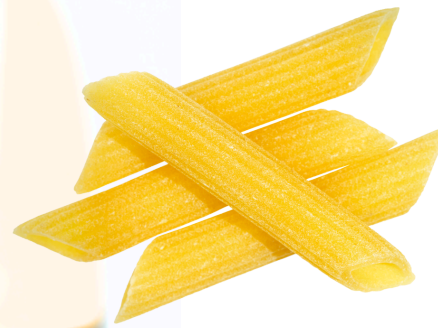


Śmietana 18%

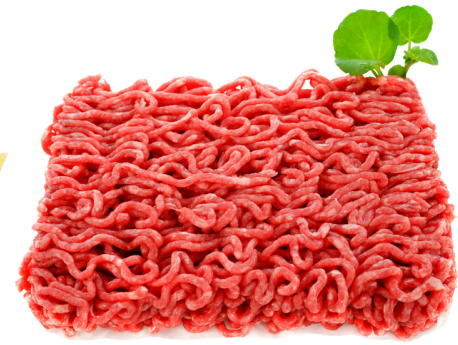


Musztarda dijon

KREMOWY MAKARON Z WOŁOWINĄ – WYSOKOBIAŁKOWY



Penne



Mielona wołowina



Pomidory krojone



Bulion wołowy

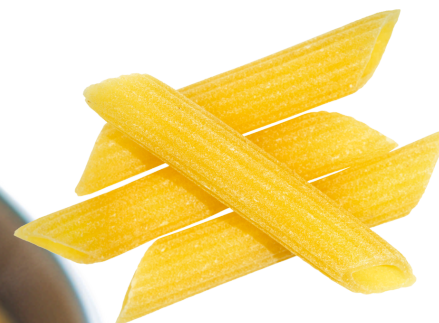


Jogurt grecki

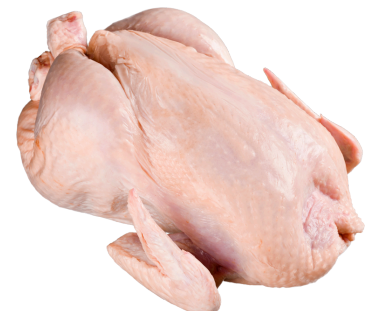


Parmezan

MAKARON PENNE Z KURCZAKIEM W KREMOWYM SOSIE RANCH



Penne



Kurczak



Kremowy serek



Bulion drobiowy



Ser cheddar



Boczek

SPAGHETTI „THE BEAR”



Pomidory krojone



Masło



Cebula



Makaron spaghetti

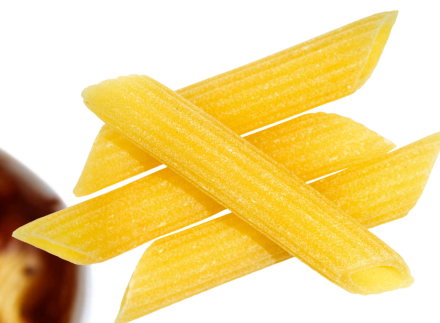


Oliwa z oliwek



Czosnek

ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z HALLOUMI I WĘDZONĄ PAPRYKĄ



Makaron



Ser halloumi



Ser cheddar



Pomidory krojone



Cukinia

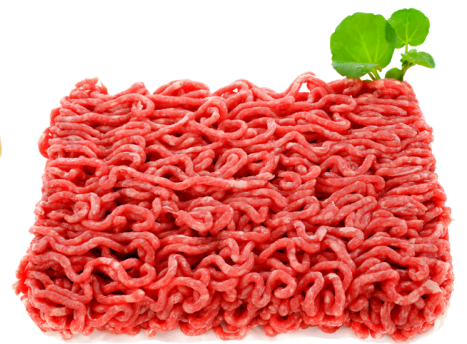


Oliwa z oliwek

ZAPIEKANKA MAKARONOWA ZITI



Makaron ziti



Mielona wołowina



Sos marinara



Ricotta



Parmezan



Mozzarella

KREMOWA ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z KREWETKAMI



Makaron linguine



Masło



Krewetki



Czosnek



Białe wino



Parmezan

KREMOWA ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z KREWETKAMI



Składniki:

- 340 g makaronu linguine lub spaghetti
- 450 g dużych krewetek, obranych i oczyszczonych
- 60 g masła
- 4 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1/4 łyżeczki płatków chili
- 120 ml białego wina lub bulionu drobiowego
- 1 cytryna – sok i skórka starta
- 240 ml śmietanki 30%
- 50 g startego parmezanu
- 100 g tartej mozzarelli
- Sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki posiekanej świeżej natki pietruszki

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik do 190°C.
2. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu do momentu, aż będzie al dente. Odcedź i odstaw.
3. Przygotuj aromatyczną bazę: W dużej patelni rozpuść masło na średnim ogniu. Dodaj czosnek i płatki chili, smaż przez około 1 minutę, aż czosnek zacznie intensywnie pachnieć.
4. Usmaż krewetki: Dodaj krewetki na patelnię i smaż przez 3-4 minuty, aż staną się różowe i jędrne. Następnie przełóż je na talerz i odstaw.
5. Przygotuj sos: Wlej białe wino (lub bulion drobiowy) na patelnię i delikatnie zeszkrob drewnianą łyżką przypieczone kawałki z dna patelni. Gotuj przez 2 minuty, aby alkohol odparował.
6. Połącz składniki sosu: Dodaj sok i skórkę z cytryny oraz śmietankę. Doprowadź do lekkiego wrzenia, mieszając.
7. Połącz z makaronem: Wrzuć ugotowany makaron do sosu i dokładnie wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem według uznania.
8. Ułóż w naczyniu żaroodpornym: Przełóż makaron do dużego naczynia do zapiekania, równomiernie rozprowadź. Na wierzchu ułóż wcześniej usmażone krewetki.
9. Dodaj ser: Posyp startym parmezanem i mozzarellą.
10. Zapiekaj: Wstaw do rozgrzanego piekarnika i piecz przez 15-20 minut, aż ser się roztopi i zacznie delikatnie się rumienić.
11. Podawaj: Po wyjęciu z piekarnika posyp natką pietruszki i od razu podawaj.

TORTELLINI Z PESTO I SZPINAKIEM



Składniki:

- 570 g świeżych tortellini z serem
- 110 g świeżego szpinaku
- 180 g pesto bazyliowego
- Sól i pieprz do smaku
- 30 g świeżo startego parmezanu

Przygotowanie:

1. **Zagotuj wodę:** W dużym garnku doprowadź do wrzenia osoloną wodę.
2. **Ugotuj tortellini:** Wrzuć tortellini do wrzątku i gotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, aż będą al dente.
3. **Dodaj szpinak:** Na ostatnie 30 sekund gotowania dorzuć szpinak do garnka, mieszając, aż zmięknie.
4. **Odcedź:** Zdejmij garnek z ognia, odcedź makaron i szpinak w durszlaku, a następnie przełóż z powrotem do garnka.
5. **Dodaj pesto:** Wymieszaj tortellini ze szpinakiem i pesto, aby równomiernie pokryły się sosem. Spróbuj i dopraw solą oraz pieprzem, jeśli to konieczne.
6. **Podawaj:** Nałóż porcje do misek, posyp świeżo startym parmezanem i podawaj na ciepło.

MAKARON PRIMAVERA



Składniki:

Sos:

- 300 ml bulionu drobiowego
- 300 g śmietanki 18%
- 1/2 kostki bulionu drobiowego
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 1 łyżeczka ostrego sosu (np. tabasco)
- 3/4 łyżeczki suszonej pietruszki
- 3/4 łyżeczki suszonej bazylii
- 3/4 łyżeczki suszonego oregano
- 3/4 łyżeczki mielonej gorczycy
- Szczypta płatków chili

Warzywa i makaron:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 180 g brokułów, podzielonych na małe różyczki
- 65 g marchewki, pokrojonej w cienkie słupki
- 80 g czerwonej cebuli, pokrojonej w piórka
- 150 g czerwonej papryki, pokrojonej w paski
- 1/2 cukinii, pokrojonej w kostkę (ok. 1,5 szklanki)
- 70 g mrożonego groszku
- 150 g pomidorków koktajlowych, przekrojonych na pół lub ćwiartki
- Sól i pieprz do smaku
- 3 łyżki masła
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 3 łyżki mąki pszennej
- 100 g świeżo startego parmezanu
- 225 g makaronu ziti
- 2 łyżki soku z cytryny

Przygotowanie:

1. **Przygotowanie sosu:** W dużym naczyniu z dzióbkiem wymieszaj wszystkie składniki sosu i odstaw. Przygotuj resztę składników przed rozpoczęciem gotowania.
2. **Gotowanie makaronu:** W dużym garnku zagotuj wodę z 1/2 łyżką soli.
3. **Smażenie warzyw:** Na dużej patelni rozgrzej oliwę na średnio-wysokim ogniu. Dodaj brokuły, cebulę, marchewkę i paprykę. Smaż przez 3 minuty.
4. **Dodanie reszty warzyw:** Dorzuć cukinię, groszek i pomidorki koktajlowe. Dopraw solą i pieprzem. Smaż kolejne 2-3 minuty. Przełóż warzywa na talerz i odstaw.
5. **Przygotowanie sosu:** Na tej samej patelni rozpuść masło na średnim ogniu. Dodaj czosnek i smaż przez 30 sekund. Następnie wsyp mąkę i mieszaj przez 2 minuty.
6. **Dodanie płynnych składników:** Stopniowo wlewaj przygotowany wcześniej sos, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień do średniego i gotuj na wolnym ogniu.
7. **Gotowanie makaronu:** Przykryj częściowo patelnię i w tym czasie ugotuj makaron al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź po ugotowaniu.
8. **Wykończenie sosu:** Zmniejsz ogień pod sosem do minimum i stopniowo dodawaj parmezan, mieszając, aż się rozpuści. Wlej sok z cytryny i wymieszaj.
9. **Łączenie składników:** Dodaj ugotowany makaron i dokładnie wymieszaj z sosem. Następnie wrzuć wcześniej podsmażone warzywa i całość podgrzej, mieszając.
10. **Podawanie:** Zdejmij z ognia i podawaj od razu, posypując świeżo mielonym pieprzem i podając z plasterkami cytryny.

KREMOWY MAKARON Z MIELONĄ WOŁOWINĄ



Składniki:

- 450 g mielonej wołowiny
- 180 ml śmietanki 30%
- 1 puszka (400 g) krojonych pomidorów wraz z zalewą
- 230 g suchego makaronu
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1/2 słodkiej żółtej cebuli, drobno posiekanej
- 1,5 łyżeczki drobno posiekanego czosnku
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1/2 łyżeczki musztardy Dijon
- 1/4 łyżeczki suszonych ziół włoskich
- Sól do smaku
- Świeżo mielony czarny pieprz do smaku
- Świeżo starty parmezan (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. **Gotowanie makaronu:** W dużym garnku zagotuj osoloną wodę i ugotuj makaron al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. **Podsmażanie cebuli:** W dużej patelni lub małym garnku rozgrzej oliwę na średnio-wysokim ogniu. Dodaj posiekaną cebulę i smaż przez 4-5 minut, aż stanie się miękka i szklista.
3. **Przygotowanie mięsa:** Dodaj mieloną wołowinę i czosnek. Smaż przez około 8 minut, rozdrabniając mięso drewnianą łyżką, aż równomiernie się zarumieni. W razie potrzeby odlej nadmiar tłuszczu.
4. **Dodanie sosu pomidorowego:** Wymieszaj krojone pomidory z puszki (razem z zalewą), koncentrat pomidorowy, musztardę Dijon i suszone zioła włoskie. Gotuj na średnim ogniu przez 4-5 minut, aby sos lekko się zredukował.
5. **Dodanie śmietanki:** Wlej śmietankę i gotuj kolejne 3-5 minut, mieszając, aż sos się podgrzeje i delikatnie zgęstnieje.
6. **Łączenie z makaronem:** Dopraw sos solą i pieprzem według uznania, a następnie wymieszaj go z odcedzonym makaronem.
7. Podanie: Serwuj od razu, opcjonalnie posypując świeżo startym parmezanem.

KREMOWY MAKARON Z WOŁOWINĄ – WYSOKOBIAŁKOWY



Składniki:

- 230 g makaronu penne
- 450 g chudej mielonej wołowiny
- 1 średnia cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 puszka (400 g) krojonych pomidorów wraz z zalewą
- 240 ml bulionu wołowego o niskiej zawartości sodu
- 120 g gęstego jogurtu greckiego
- 25 g startego parmezanu
- 1 łyżka suszonych ziół włoskich
- Sól i pieprz do smaku
- Świeża bazylia lub natka pietruszki do dekoracji
- Oliwa z oliwek do smażenia

Przygotowanie:

1. **Gotowanie makaronu:** W dużym garnku zagotuj osoloną wodę i ugotuj penne zgodnie z instrukcją na opakowaniu, aż będzie al dente. Odcedź i odstaw.
2. **Smażenie cebuli i czosnku:** W dużej patelni rozgrzej 1 łyżkę oliwy na średnim ogniu. Wrzuć posiekaną cebulę i czosnek, smaż, aż cebula stanie się szklista.
3. **Przygotowanie mięsa:** Dodaj mieloną wołowinę, rozdrabniając ją łyżką. Smaż przez 7-10 minut, aż całkowicie się zarumieni. Jeśli pojawi się nadmiar tłuszczu, odlej go.
4. **Dodanie sosu pomidorowego:** Wlej krojone pomidory wraz z zalewą, bulion wołowy i wsyp zioła włoskie. Dopraw solą i pieprzem. Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez kilka minut.
5. **Dodanie kremowej bazy:** Zmniejsz ogień i wmieszaj jogurt grecki oraz starty parmezan. Mieszaj, aż składniki się połączą i utworzą gładki, kremowy sos.
6. **Połączenie z makaronem:** Dodaj ugotowane penne i dokładnie wymieszaj, aby makaron był równomiernie pokryty sosem.
7. **Doprawianie:** Spróbuj i w razie potrzeby dopraw solą i pieprzem. Zdejmij z ognia i odstaw na kilka minut, aby sos lekko zgęstniał.
8. **Podanie:** Serwuj na ciepło, posypując świeżą bazylią lub natką pietruszki.

MAKARON PENNE Z KURCZAKIEM W KREMOWYM SOSIE RANCH



Składniki:

- 450 g makaronu penne
- 2 szklanki (ok. 300 g) ugotowanego i rozdrobnionego kurczaka (np. z rosółu lub pieczonego)
- 1 opakowanie przyprawy ranch
- 230 g serka kremowego, w temperaturze pokojowej
- 100 g sera cheddar, startego
- 3/4 szklanki (ok. 100 g) boczku, usmażonego i pokrojonego
- 120 ml bulionu drobiowego
- 120 ml śmietanki 30%
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1/2 cebuli, drobno posiekanej
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- Sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki świeżej natki pietruszki, posiekanej (do dekoracji)

Przygotowanie:

1. **Gotowanie makaronu:** W dużym garnku zagotuj osoloną wodę. Ugotuj penne al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu, następnie odcedź i odstaw.
2. **Podsmażanie aromatów:** Na dużej patelni rozgrzej oliwę na średnim ogniu. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaż, aż staną się miękkie i lekko zeszkłone.
3. **Przygotowanie sosu:** Zmniejsz ogień i dodaj serek kremowy oraz przyprawę ranch. Mieszaj, aż masa stanie się gładka.
4. **Dodanie płynnych składników:** Stopniowo wlej bulion drobiowy oraz śmietankę, cały czas mieszając, aż sos stanie się jednolity i kremowy.
5. **Dodanie kurczaka i sera:** Wymieszaj z rozdrobnionym kurczakiem, połową boczku oraz startym cheddarem. Gotuj na małym ogniu, aż ser się rozpuści i składniki dobrze się połączą.
6. **Połączenie z makaronem:** Wrzuć ugotowane penne na patelnię i dokładnie wymieszaj, aby makaron był równomiernie pokryty sosem.
7. **Podanie:** Posyp pozostałym boczkiem oraz świeżą natką pietruszki. Podawaj na ciepło.

SPAGHETTI „THE BEAR”



Składniki:

- 220 g makaronu spaghetti
- 80 ml oliwy z oliwek
- 1 puszka (400 g) krojonych pomidorów San Marzano lub innych wysokiej jakości włoskich pomidorów
- 1/2 dużej żółtej cebuli
- 1/2 pęczka świeżej bazylii lub 12 g liści bazylii
- 1/2 łyżeczki płatków chili
- 3 ząbki czosnku
- 60 g masła
- Sól do smaku
- Starty parmezan do podania (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Przygotowanie oleju bazyliowego:

- Wlej oliwę do małego rondelka.
- Czosnek lekko rozgnieć płaską stroną noża i obierz, następnie wrzuć do oliwy.
- Dodaj płatki chili oraz bazylię.
- Postaw rondel na średnio-niskim ogniu i podgrzewaj do zagotowania.
- Gotuj przez 1-2 minuty, aż bazylia zmięknie. Zdejmij z ognia i odstaw do naciągnięcia.

2. Gotowanie makaronu:

- Ugotuj spaghetti zgodnie z instrukcją na opakowaniu do momentu, aż będzie al dente.
- Odlej 1/2 szklanki wody z gotowania makaronu, resztę odcedź i odstaw.

3. Przygotowanie sosu pomidorowego:

- Cebulę przekrój na pół wzdłuż korzenia i obierz.
- W dużym, ciężkim garnku rozpuść masło z odrobiną oliwy na średnio-niskim ogniu.
- Gdy masło się rozpuści, umieść cebulę przeciętą stroną do dołu i smaż przez około 8 minut, aż nabierze złotobrazowego koloru, a masło lekko się przyrumieni.
- Dodaj pomidory z puszki. Jeśli nie są rozdrobnione, delikatnie rozgnieć je drewnianą łyżką.
- Doprowadź sos do wrzenia, następnie zmniejsz ogień, dopraw solą, przykryj szczelnie pokrywką i gotuj na małym ogniu przez 8 minut.

4. Połączenie sosu:

- Wlej do sosu wcześniej przygotowaną oliwę bazyliową i dokładnie wymieszaj.
- W razie potrzeby dopraw solą.
- Dodaj wodę z makaronu i gotuj sos przez kolejne 5 minut na małym ogniu, bez przykrycia.
- Usuń cebulę, a następnie zmiksuj sos blenderem ręcznym do uzyskania gładkiej konsystencji.

5. Łączenie z makaronem:

- Wrzuć odcedzone spaghetti do garnka z sosem i dokładnie wymieszaj, aby makaron równomiernie pokrył się sosem.

6. Podanie:

- Serwuj od razu, posypując startym parmezanem i świeżymi liśćmi bazylii (opcjonalnie).

ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z HALLOUMI I WĘDZONĄ PAPRYKĄ



Składniki:

- 300 g makaronu (np. penne, rigatoni lub fusilli)
- 2 łyżki oliwy z oliwek + odrobina do natłuszczenia formy
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 średnia cebula, drobno posiekana
- 2 łyżeczki wędzonej papryki
- 250 g sera halloumi, pokrojonego w kostkę
- 1 duża cukinia, pokrojona w kostkę
- 160 g sera cheddar, startego
- 800 g krojonych pomidorów z puszki
- Szczypta soli i czarnego pieprzu

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C (lub 180°C z termoobiegiem).

2. Gotowanie makaronu:

- W dużym garnku zagotuj osoloną wodę.
- Wrzuć makaron i gotuj przez 5 minut – będzie jeszcze lekko twardy, ale dojdzie w piekarniku.
- Odcedź i odstaw.

3. Przygotowanie warzyw i sera:

- Na dużej patelni rozgrzej oliwę na średnim ogniu.
- Dodaj cebulę, czosnek i 1 łyżeczkę wędzonej papryki, smaż przez 1 minutę.
- Zwiększ ogień i dorzuć cukinię oraz halloumi.
- Smaż przez 3-5 minut, aż składniki zaczną się rumienić.

4. Przygotowanie sosu:

- Wlej krojone pomidory i dopraw pieprzem.
- Gotuj na wysokim ogniu, aż sos zacznie lekko bulgotać.

5. Połączenie składników:

- Wrzuć odcedzony makaron do sosu i dokładnie wymieszaj.
- Zdejmij patelnię z ognia.

6. Pieczenie:

- Natłuść średniej wielkości naczynie żaroodporne.
- Przełóż do niego przygotowany makaron z sosem, wyrównując powierzchnię.
- Posyp startym serem cheddar i oprósz pozostałą 1 łyżeczką wędzonej papryki.
- Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez 10 minut, aż ser zacznie się lekko rumienić i bulgotać.

7. Podanie:

- Podawaj od razu, najlepiej na ciepło.

ZAPIEKANKA MAKARONOWA ZITI



Składniki:

- 454 g makaronu ziti
- 450 g mielonej wołowiny
- 1 słoik (680 g) sosu marinara
- 250 g sera ricotta
- 230 g śmietany 18%
- 225 g tartej mozzarelli (podzielone na dwie części)
- 40 g startego parmezanu
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Sól i pieprz do smaku
- Świeża bazylia do dekoracji (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik i przygotuj naczynie:

- Nagrzej piekarnik do 190°C.
- Natłuść naczynie żaroodporne (ok. 23×33 cm) oliwą lub użyj sprayu do pieczenia.

2. Gotowanie makaronu:

- Ugotuj makaron ziti w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu, aż będzie al dente.
- Odcedź i odstaw.

3. Przygotowanie sosu mięsnego:

- Na dużej patelni rozgrzej oliwę na średnim ogniu.
- Dodaj posiekany czosnek i smaż przez 1-2 minuty, aż zaczniesz pachnieć.
- Wrzuć mieloną wołowinę i smaż, aż równomiernie się zarumieni.
- Jeśli na patelni zbierze się nadmiar tłuszczu, odlej go.
- Wlej sos marinara, wymieszaj i gotuj na małym ogniu przez 5 minut. Dopraw solą i pieprzem.

4. Przygotowanie mieszanki serowej:

- W misce połącz ser ricotta, śmietanę i 1 szklankę tartej mozzarelli. Dokładnie wymieszaj.

5. Składanie zapiekanki:

- Na dnie naczynia żaroodpornego rozłóż połowę ugotowanego makaronu.
- Rozprowadź na nim równomiernie mieszankę serową.
- Dodaj pozostałą część makaronu i zalej wszystko sosem mięsnym.
- Posyp resztą tartej mozzarelli i startym parmezanem.

6. Pieczenie:

- Przykryj naczynie folią aluminiową i piecz przez 20 minut.
- Następnie zdejmij folię i piecz jeszcze 10-15 minut, aż ser się roztopi i zacznie delikatnie bulgotać.

7. Podanie:

- Posyp świeżą bazylią i podawaj na ciepło.

ZAPIEKANKA MAKARONOWA

"PIZZA PASTA"



Składniki:

Makaron i sos:

- 225 g mielonej wołowiny
- 225 g mielonej kielbasy włoskiej (łagodnej, słodkiej lub ostrej)
- 1 mała żółta cebula, drobno posiekana
- 1 mała zielona papryka, pokrojona w kostkę
- 120 ml bulionu wołowego
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 2 łyżeczki sosu Worcestershire
- 1 łyżeczka ostrego sosu (np. tabasco)
- 900 g wysokiej jakości sosu marinara (patrz uwagi)
- 230 g sosu do pizzy
- 340 g makaronu penne
- 25 g startego parmezanu
- 280 g mozzarelli (pełnotłustej, o niskiej wilgotności), startego
- 25 plasterków pepperoni

Przyprawy:

- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- 1/2 łyżeczki soli czosnkowej
- Szczypta płatków chili

Przygotowanie:

Przygotowanie składników:

1. Zmierz i przygotuj wszystkie składniki przed rozpoczęciem gotowania.
2. Zagotuj wodę na makaron, dodając solidną szczyptę soli (około 3/4 łyżki soli gruboziarnistej).
3. Rozgrzej piekarnik do 190°C.

Przygotowanie sosu i makaronu:

1. Podsmażanie mięsa i warzyw:

- Na dużej patelni rozgrzej średnio-wysoką temperaturę.
- Dodaj mieloną wołowinę, mieloną kielbasę i cebulę. Smaż przez 4 minuty.
- Dodaj pokrojoną paprykę i smaż kolejne 5 minut, aż mięso się zarumieni i dokładnie wysmaży.
- Odlej nadmiar tłuszczu.

2. Dodanie bulionu i przypraw:

- Zmniejsz ogień do średniego i wlej bulion wołowy, mieszając silikonową szpatułką, aby zebrać aromatyczne resztki z dna patelni.
- Dodaj czosnek, sos Worcestershire, ostry sos i wszystkie przyprawy. Mieszaj przez minutę, aby smaki się połączyły.

3. Przygotowanie sosu:

- Wlej sos marinara i sos do pizzy, dokładnie wymieszaj.
- Gotuj na wolnym ogniu, częściowo przykryte, podczas gdy makaron się gotuje.

4. Gotowanie makaronu:

- Ugotuj makaron o minutę krócej niż al dente według instrukcji na opakowaniu.
- Odcedź i odstaw.

5. Końcowe dopracowanie sosu:

- Zmniejsz ogień pod sosem do niskiego poziomu.
- Wmieszaj starty parmezan, aż się rozpuści.
- Dodaj odcedzony makaron i wymieszaj, aby równomiernie pokrył się sosem.

Pieczenie:

1. Przygotowanie do pieczenia:

- Jeśli patelnia nie nadaje się do piekarnika, przełóż całość do lekko natłuszczonego naczynia żaroodpornego (ok. 23×33 cm).
- Posyp całość startą mozzarellą, a następnie ułóż na wierzchu plasterki pepperoni.

2. Pieczenie:

- Przykryj folią aluminiową i piecz przez 10 minut.
- Następnie zdejmij folię i piecz kolejne 15 minut, aż ser zacznie się delikatnie rumienić i bulgotać.

3. Opcjonalne przypieczenie:

- Jeśli chcesz bardziej zarumieniony wierzch, włącz funkcję grillowania (broil) na 230°C i piecz jeszcze przez około 1 minutę – uważaj, aby się nie przypaliło!

Podanie:

1. Podawaj od razu, opcjonalnie dekorując świeżą natką pietruszki i dodatkowym parmezanem.