

TORTELLINI AL FORNO

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy pro Gran Moravia

Suroviny

750 g čerstvých plněných těstovin
600 ml italských loupaných rajčat
nebo protlaku
100-150 g strouhaného sýru Gran
Moravia
panenský olivový olej
sůl
pepř

500 g mletého masa (napůl
vepřové a hovězí)
1 čerstvé rajče
zeleninový základ: řapíkatý celer,
cibule, mrkev
kousek másla
červené víno
1 balení mozzareilly

Zapečené tortellini se výborně hodí například na nedělní oběd, kdy máte přes den trochu víc času na jejich přípravu.

Příprava:

Dejte do většího hrnce na drobno nakrájenou zeleninu a osmahněte ji na rozpuštěném másle. Potom přidejte maso, jemně ho osolte a opepřete a zalijte trochou olivového oleje. Maso pečte na středním ohni, dokud nedostane nahnědlou barvu. Hotové maso zalijte trochou vína (cca 1 dc) a nechte ho vypařit. Pak přidejte rajčatový protlak nebo loupaná rajčata. Hrnec zakryjte pokličkou a nechte omáčku na velmi mírném ohni vařit (omáčka by měla trošku bublat) min. 1 hodinu (průběžně míchejte a dochutěte solí a pepřem). Dejte vařit vodu na těstoviny, osolte ji hrubou mořskou solí. Do vroucí vody vhodte těstoviny a nechte cca 2-3 minuty vařit – nevařte úplně do měkka, tortellini se potom dodělají v troubě. Hotové tortellini vložte do pekáče a smíchejte pořádně s omáčkou. Navrch přidejte čerstvé rajče nakrájené na malé kousky a vše pořádně posypte mozzarellou natrhanou na kousky a nastrouhaným Gran Moravia. Vložte pekáč do trouby na cca 180 stupňů na 40 minut.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



VYSOKÁ OBTÍŽNOST