

ZAPIEKANKA WŁOSKA

Składniki:

- 20 dag makaronu — rurek, muszelek lub krajanki
- 20 dag pieczarek
- 20 dag szynki wędzonej
- 2 puszki przecieru pomidorowego
- parmezan
- 2 cebule
- 2 ząbki [czosnku](#)
- masło
- [oregano](#), natka pietruszki, sól, [pieprz](#)

Wykonanie:

Naczynie żaroodporne wysmarować 1 łyżką masła i włożyć do niego ugotowany makaron. Cebulę i czosnek obrać, posiekać, zrumienić na maśle i dodać do makaronu. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokroić w plasterki i usmażyć na maśle. Gdy woda z pieczarek odparuje, dodać pokrojoną szynkę i smażyć jeszcze chwilę. Następnie zawartość patelni wyłożyć na makaron i wymieszać. Przecier pomidorowy rozcieńczyć 1 szklanką wody, dodać sól, pieprz, oregano, 2/3 startego parmezanu i wymieszać. Makaron zalać sosem, oprószyć resztą parmezanu i zapiekać ok. 20-25 min. w piekarniku, w temp. 180° C. Przed podaniem zapiekankę posypać natką pietruszki.