Паста al forno alla pugliese

Насичена смаком, поживна, з хрусткою скоринкою, запечена паста по пульєськи смакуватиме як гаряча з печі так і холодна наступного дня.

Таку пасту в Пульї традиційно готують на святковий недільний обід, так як на Галичині вареники та борщ. Минулого століття цю пасту готували в дров'яних печах у глиняному посуді, з домашніми томатами, що додавало їй насиченого смаку та особливого аромату.

- 250 – 300 г пасти пене чи ріґатоні (короткі трубочки)
- 250 – 300 г томатного пюре
- 250 г сиру моцарела
- 50 г тертого сиру пармезан
- 3 столові ложки оливкової олії
- 2 зубчики часнику
- гілка базиліку
- дрібка орегано
- сіль, перець

Для фрикадельок:

- 200 г фаршу зі свинини та телятини
- 50 г сухарів
- 50 г тертого сиру пармезан
- 1 яйце
- дрібка дрібно посіченої петрушки
- сіль, перець
- олія для обсмажування

Для соусу: легко обсмажити зубчики часнику в олії, додати томатне пюре, сіль, перець, орегано і базилік та варити 20-30 хв.

Для фрикадельок: змішати усі інгредієнти та добре вимішати суміш до гладкої маси. Сформувати маленькі фрикадельки розміром у вишню. У фрикадельки можна додавати й петрушку або посипати нею пасту.

Обсмажити фрикадельки до золотистого кольору в чималій кількості олії. Викласти на паперовий рушник, щоб позбутися зайвого жиру. Покласти їх у соус.

> *Також фрикадельки можна приготувати безпосередньо у соусі, без додаткового смаження.*

Відварити пасту у підсоленій воді, але не доварювати до повної готовності. Відцідити.

Порізати сир моцарела дрібними шматками.

У вогнетривку плоску посудину, в якій буде запікатися паста, рівномірно покласти на дно 1/4 соусу, потім половину відвареної пасти, половину фрикадельок, половину порізаної моцарели, половину пармезану і половину залишеного томатного соусу. Якщо петрушку не додали у фрикадельки тоді нею присипати пасту.

Опісля, послідовно повторити викладання усіх інгредієнтів у ще один шар і завершити томатним соусом.

> *У іншому варіант приготування: можна змішати усі інгредієнти у великій каструлі та викласти у посудину для запікання.*

І на завершення запіканку зверху скропити оливковою олією. Запікати до золотистої скоринки у попередньо нагрітій духовці до 200 С, 45-60 хв. У часі приготування, десь за 20 хв. до завершення, варто зменшити температуру до 180 С. Якщо паста все ж не зарум’яниться, на при кінці можна увімкнути гриль.

















