

Zapiekanka makaronowa z pieczarkami

data aktualizacji: 2022.05.27 autor: Redakcja



Składniki na formę ceramiczną, prostokątną 30x20 cm, na porcje dla 4 do 6 osób

- 380 g makaronu rigatoni lub penne
- 1 duża cebula
- 25 g boczku wędzonego
- 500 g pieczarek
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżeczka masła
- duża garść natki pietruszki
- 20 g parmezanu

sos beszamelowy

- 25 g masła
- 15 g mąki

- 380 ml mleka
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- szczypta gałki muskatołowej

do wysmarowania formy

- 1 łyżeczka oliwy

Wykonanie

- cebulę obrać i drobno posiekać
- boczek pokroić w drobną kostkę
- pieczarki wyczyścić i opłukać, a następnie pokroić w dość cienkie plasterki
- przystawić makaron i gotować go w osolonej wodzie, aż będzie al dente
- na chłodną patelnię dać boczek, poczekać aż zacznie skwierczeć i wytapiać się. Wtedy dodać cebulę i podsmażyć, aż cebula się zeszkli. Wtedy przełożyć zawartość patelni na talerzyk
- na tej samej patelni z resztkami tłuszczu z boczku, wlać oliwę, dodać masło oraz pieczarki. Pieczarki od razu posolić, popieprzyć i podsmażać aż odparuje z nich większość wody, ale nie cała – niech będą wciąż jędrne
- wtedy dodać do pieczarek podsmażone boczek i cebulę, wymieszać i podsmażać jeszcze chwilę, a następnie zestawić patelnię z ognia
- zielona pietruszkę posiekać i dodać do pieczarek
- zrobić sos beszamelowy: w garnku rozpuścić masło, dodać mąkę i zasmażyć aż do uzyskania złotego koloru. Następnie dodać powoli mleko intensywnie mieszając i rozprowadzić sos do uzyskania gładkiej konsystencji, bez żadnych grudek. Doprawić solą, pieprzem, gałką i podgrzewać jeszcze 1 do 2 min ciągle mieszając, by sos się nie przypalił. Odstawić garnek z ognia. W tym daniu sos ma być dość rzadki, więc w razie potrzeby można dodać troszkę więcej mleka
- naczynie do zapiekania wysmarować oliwą
- sos beszamelowy dodać do pieczarek i wymieszać, a następnie dodać jeszcze makaron, wymieszać całość i wyłożyć do naczynia
- z grubsza wyrównać i posypać startym parmezanem
- zapiekać w 190°C przez 20 minut
- podawać gorące

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/38942-zapiekanka-makaronowa-z-pieczarkami>