

Paste la cuptor cu rosii si mozzarella

written by Andreea



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella sunt preferatele noastre acasa. Paste fierte al dente, cu putine ingrediente, dar de calitate. Un fel de mancare ce se poate reincalzi si a doua zi, chiar daca sunt paste.

Am tot povestit despre paste aici pe blog, insa mai putin am vorbit despre pastele la cuptor. Desi, in mod normal, combinatia de rosii si mozzarella este mai potrivita pentru pizza, am gasit de cuviinta ca se potriveste la fel de bine si la paste. Atunci cand sunt coapte, pastele fac o crusta crocanta si delicioasa de la mozzarella!

Pentru astazi eu am ales pastele de la Antonio di Vaio care sunt tot marca Baneasa. Si ca sa fie totul si mai dragut, am ales pastele farfalle sau fundite. Bineinteles ca voi puteti alege si alta forma de paste, precum penne sau fusilli.



Pe blog mai gasiti si alte idei de paste la cuptor precum: paste cu pesto la cuptor sau budinca de macaroane cu branza.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

Ingrediente:

- 250 g paste farfalle Antonio di Vaio
- 3 catei usturoi
- 30 ml ulei masline

- 500 ml suc de rosii
- 1 lingurita oregano uscat
- 1 lingurita busuioc uscat
- 1 lingurita rozmarin uscat
- 200 g rosii cherry
- 100 g mozzarella
- Busuioc proaspat
- Sare si piper



Pregatiti sosul: intr-o tigaie incingeti uleiul de masline. Adaugati usturoiul tocat marunt si caliti pentru cateva secunde.



Turnati sosul de rosii impreuna cu oregano, busuioc si rozmarin, potriviti de sare si piper. Lasati amestecul sa fiarba la foc mic acoperit cu un capac.



Intre timp, incingeti cuptorul la 200 grade Celsius. Puneti pe foc o oala mare cu apa si 1 lingurita de sare. Cand apa a dat in clocot adaugati pastele, amestecati bine si lasati sa fiarba pentru 6 minute, pana ce devin al dente.



Scurgeti pastele de apa, pastrand 2 polonice din apa in care au fiert.



Turnati pastele peste sosul format impreuna cu apa de la paste.



Amestecati totul bine si turnati intr-o tava potrivita pentru cuptor.



Nivelati bine pastele in tava, adaugati din loc in loc rosiile

cherry.



Peste toate adaugati mozzarella rasa.



Dati la cuptorul incins pentru 15-20 de minute pana ce mozzarella devine aurie si formeaza o crusta crocanta.



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella
Garnisiti cu busuioc proaspat tocat si serviti imediat!



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella
Sunt delicioase!



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella
A doua zi se pot reincalzi usor, dar se pot consuma si reci.



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella
Enjoy!



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella