

Rigatoni s nakládanou zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny rigatoni (krátké duté rourky) 500 g
- Smetana na vaření 2 dl
- Italská nakládaná zelenina (polosušená rajčata, houby, cukety) 150 g
- Parmská šunka 100 g
- Ricotta 100 g
- Vejce 2 ks
- Žloutky 3 ks
- Červené pesto ze sušených rajčat 2 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvá bazalka na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v dobře osolené vodě al dente. Scedíme je, propláchneme ledovou vodou a necháme odkapat. Smetanu smícháme s ricottou, vejci, žloutky a červeným pestem. Směs osolíme, opepříme a prošleháme. Nakládanou zeleninu necháme na sítku odkapat. Těstoviny nasypeme do větší mísy, přidáme zeleninu a smetanovou směs a promícháme. Těstovinovou směs naplníme do pekáčku nebo zapékací misky a povrch ozdobíme plátky šunky. Vše vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme asi 35-40 minut. Před podáváním ozdobíme každou porci lístky bazalky.