

Блюда из макаронных изделий



преподаватель
Матвеева В.Ю.



Каннеллони,
фаршированные
Рикоттой и
ШПИНАТОМ

Ингредиенты:

14–20 шт. каннелони

500 г Рикотты

100 г шпината

150 г помидоров

200 г сыра

соль

перец

соус Бешамель:

1 л молока

100 г муки

100 г сливочного масла

соль

перец





Салат из
макаронных
изделий

Ингредиенты:

- 250 г макаронных изделий "бантики"
- 3-4 ст.л. оливкового масла
- 0,5 ч.л. бальзамического уксуса 5%
- 1 ч.л. мелко нарезанного свежего орегано или базилика (можно и сушеный)
- 3 грецких ореха
- 4 зубчика маринованного чеснока (или 1 маленький зубчик свежего)
- 3-4 пластинки вяленых томатов (или 1 свежий помидор)
- 2 тонких пластинки вяленой ветчины





Лазанья

Ингредиенты

Лазанья. Ингредиенты

200–250 г листов лазаньи

1 кг фарша

500 г помидоров

200 г лука

150 г моркови

3–4 зубчика чеснока

1 литр молока

100 г сливочного масла

100 г муки

300 г твердого сыра

50 г Пармезана

соль

перец

растительное масло



Пенне с болгарским перцем и брокколи



Ингредиенты:

Пенне с болгарским перцем и
брокколи. Ингредиенты

300 г пенне

400 г брокколи

350 г болгарского перца

150 г сыра

150 г лука

растительное масло

соль

перец





Паста «Карбонара»

Ингредиенты:

Паста Карбонара. Ингредиенты

200 г спагетти

150 г бекона или ветчины

150 мл сливок 30–33%

3 желтка

50 г сыра (в идеале Пармезана)

2–3 зубчика чеснока

СОЛЬ

перец

растительное масло

