Pomì
O Così. O Pomì.

Ziti al horno con salchicha y queso

Tempo di preparazione: 85 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva: 2 cucharadas
- Albahaca fresca picada: 2 cucharadas
- Cebolla finamente picada: ½ taza
- Copos de chile seco (opcional): ½ cucharadita
- Dientes de ajo: 3 picados
- Mozzarella rallada: 1 taza
- Nata líquida: 1/3 de taza
- Orégano seco: 1 cucharadita
- Pasta Ziti: 1/2 kilo
- Perejil fresco finamente picado: 3 cucharadas
- Queso parmesano rallado: ¾ de taza
- Requesón entero: 1 recipiente (425 gramos)
- Sal y pimienta: al gusto
- Salchicha italiana (picante o suave): 1/2 kilo, sin tripas

For this recipe we used:

Tomates Orgánico Troceados 1 1/2 Cajas

Preparación

Calentar el aceite de oliva en una sartén mediana a fuego medio. Desmenuzar la salchicha en la sartén, deshaciendo la carne con dos tenedores mientras se cocina, hasta que ya no esté rosada, unos 5 minutos. Añadir las cebollas y el ajo, y cocinar hasta que las cebollas estén translúcidas y la carne de la salchicha empiece a dorarse, unos 5 minutos.

Utilizar una cuchara grande para eliminar el exceso de grasa de las salchichas, luego añadir los tomates picados orgánicos Pomì, el orégano, la sal, la pimienta, el perejil, la albahaca y los copos de chile. Llevar a ebullición, luego bajar el fuego a lento y cocinar durante 20 minutos hasta que se espese. Dejar que la salsa se enfríe a temperatura ambiente.

Mientras se enfría la salsa, calentar en una olla grande agua ligeramente salada hasta que hierva, y luego cocer la pasta de 3 a 4 minutos menos que el tiempo de cocción recomendado. Escurrir la pasta y enjuagarla en agua fría para detener el proceso de cocción.

Para unir, mezclar la pasta con la salsa de tomate y verterla en una cazuela apta para horno. Precalentar el horno a 190 grados C.

En un tazón pequeño, mezclar el requesón, la mozzarella y la nata hasta que esté suave. Utilizar una cuchara para crear espacios entre la pasta y echar un poco de la mezcla de queso en cada espacio. Continuar haciendo de 6 a 8 espacios utilizando la mezcla de requesón.

Espolvorear el queso parmesano rallado por encima y hornear tapado durante 20 minutos. Retirar la tapa y seguir horneando hasta que esté burbujeante y ligeramente dorado, otros 15 minutos aproximadamente. Dejar enfriar 10 minutos y servir.

Receta de Deborah Mele de ItalianFoodForever.com