

Zapiekanka makaronowa z ricottą i bakłażanem

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 4

Składniki:

- 300 g makaronu
- 150 g szynki
- ½ pęczka natki z pietruszki
- 150 g bakłażana
- 80 g czarnych oliwek
- 50 g sera żółtego
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka oleju

Sos:

- 250 g serka ricotta
- 2 jajka
- 100 ml mleka
- 100 ml śmietanki kremówki (30 lub 36%)
- 50 g sera żółtego
- 400 g pomidorów w kawałkach z puszki



Przygotowanie:

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie.

Sos:

W dużej misce wymieszać składniki na sos - sos powinien mieć jednolitą konsystencję, więc należy najpierw roztrzepać, jajka z mlekiem, śmietanką i serkiem ricotta, a dopiero później dodać starty ser żółty, pomidory i wymieszać.

Do drugiej miski przełożyć przelany zimną wodą i odsączony makaron. Dodać pokrojoną w kostkę szynkę, oliwki, posiekaną natkę pietruszki, doprawić i wymieszać.

Przełożyć makaron z dodatkami do wysmarowanego olejem naczynia żaroodpornego i poleć wszystko sosem. Na górę zapiekanki ułożyć pokrojonego w cienkie plasterki bakłażana i posypać startym serem żółtym.

Zapiekankę przykryć folią aluminiową i piec około 40 minut w 200 stopniach (po 30 minutach ściągnąć folię i przypiec ser).

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/zapiekanka-makaronowa-z-ricotta-i-baklazanem/>