




Zapiekanka makaronowa z tuńczykiem

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

makaron fusilli - 300-350 g

tuńczyk w oliwie z oliwek w słoiku - 300 g

mozzarella - 150 g

cebula szalotka - 2 szt.

czosnek - 1 ząbek

bazylia - kilka listków

cukinia mała - 1 szt.

pomidory pelati (u mnie domowe, słoiki o pojemności 300 ml) - 2 słoiki

śmietanka - 200 ml

sól - 1 łyżeczka

pieprz - 1/2 łyżeczka

parmezan tarty - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do naczynia żaroodpornego wsypać makaron, wyłożyć tuńczyka odsączonego z oliwy. Bazylię posiekać drobno, odłożyć na bok. Mozzarellę zetrzeć na tarce lub rozdrobnić za pomocą blendera. Do garnka z grubym dnem włożyć posiekaną cebulę i czosnek, dodać oliwę i smażyć na małym ogniu przez około 3 minuty. Dodać drobniutko pokrojoną cukinię i smażyć kolejne 3 minuty.

KROK 2: Dodać pokrojone pomidory pelati z sosem, śmietankę, posiekaną bazylię, sól i pieprz. Doprowadzić do wrzenia, gotować jeszcze 10 minut.

KROK 3: Sos przelać do naczynia do zapiekania z makaronem i tuńczykiem i wszystko razem wymieszać.

KROK 4: Posypać zapiekankę makaronową startym serem mozzarella i parmezanem. Przykryć naczynie pokrywą i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni.

KROK 5: Piec około 30 minut, należy sprawdzić

czy makaron jest odpowiednio miękki. Podawać z miską zielonej sałatki.