Zapiekanka makaronowa zero waste z romanesco i dzikimi nowalijkami

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

45 min

5 porcji

Składniki:

- resztki różnych makaronów (tu z czerwonej soczewicy, nitki kukurydziane i muszle) - 300 g
- brokuł - - kawałek
- romanesco - - kawałek
- cebula - 2 szt.
- topinambur - - kilka
- czosnek - 1-2 ząbek
- pieczarki - - kilka
- mięso mielone - 200 g
- boczek wędzony - 50 g
- dzikie nowalijki: pokrzywa, podagrycznik, liście mniszka - - garść
- groszek mrożony - - garść
- sos: -
- śmietanka 18 lub 30% - 100-150 ml
- jaja eko - 2 szt.
- woda - 150 ml
- passata pomidorowa - 400 ml
- sól i pieprz - do smaku
- mozzarella tarta - 100-150 g

Dodatkowe info:

Zapiekanka ta powstała jako czyszczenie lodówki i spiżarki. Wyszła bardzo smaczna. Użyte składniki to propozycja, można zawsze dodać to co lubimy i zalega nam w lodówce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do tej zapiekanki użyłam resztek różnych makaronów, mogą być różne rodzaje lub jeden. Ja miałam kilka muszel (połamałam je), makaron z czerwonej soczewicy i nitki kukurydziane. Wszystkie makarony wrzuciłam do wrzątku na 2 minuty, następnie odcedziłam makarony.

KROK 2: W lodówce miałam kawałek brokuła i resztki romanesco, podzieliłam je na małe różyczki i wrzuciłam na wrzątek na 1 minutę.

KROK 3: W ogrodzie wreszcie zaczęły pojawiać się pierwsze jadalne dzikuski. Udało mi się zebrać kilka gałązek młodych pokrzyw, kilka listków podagrycznika i listków mniszka. Opłukałam je i osuszyłam.

KROK 4: Znalazło się jeszcze kilka topinamburów, obrałam je i pokroiłam w plasterki. Cebulę i czosnek drobno posiekałam.

KROK 5: W dużej patelni podsmażyłam boczek z cebulą i czosnkiem. Następnie dodałam mielone mięso i pokrojone pieczarki, podsmażyłam chwilę. Zielone dzikie nowalijki rozdrobniłam i dodałam na patelnię. Na patenie dodałam makarony i romanesco z brokułem, wymieszałam wszystko.

KROK 6: Podane składniki na sos wymieszałam dokładnie na jednolity sos.

KROK 7: Sos wlałam na patelnię, dodałam mrożony groszek i tartą mozzarellę, wszystko razem wymieszałam.

KROK 8: Całość przełożyłam do naczynia żaroodpornego z pokrywą.

KROK 9: Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni. Piec około 30-35 minut.

KROK 10: Zapiekanka smakuję dobrze od razu po upieczeniu, ale równie dobrze smakuje na drugi dzień.