

Töltött padlizsán

1 50 4
Nehézség Perc fő

Allergének:



Hozzávalók

paradicsomszószhoz

- 400 g passzírozott paradicsom
- 1 fej vöröshagyma
- 1 kk. tengeri só
- 1 kk. szárított oregánó
- 1 kk. szárított bazsalikom
- 2 gerezd fokhagyma
- extra szűz olívaolaj

padlizsánhoz

- 2 db padlizsán
- 4 ek. extra szűz olívaolaj
- 1 marék bazsalikomlevél
- 200 g bivalymozzarella
- 200 g rigatoni tészta
- 40 g parmezán sajt
- tengeri só
- őrölt fekete bors



1. Egy serpenyőben kevés olívaolajon az apróra vágott vöröshagymát megdinszteljük, hozzáadjuk passzírozott fokhagymát, a passzírozott paradicsomot és fűszereket. Lassú tűzön, rövid ideig összefőzzük.
2. Közben mossuk meg a padlizsánokat, és főzzük sós vízben szárral együtt 10 percig. Főzés után tartsuk hideg víz alá, majd hosszában vágjuk félbe. Távolítsuk el a magos középső részt egy kanállal.
3. Osszuk el egyenletesen az elkészített paradicsomszósz felét egy sütőedényben, és tegyük rá a fél padlizsánokat. Kenjük meg a belsejüket olívaolajjal, sózzuk, borsozzuk, és rakjunk rá friss bazsalikomleveleket.
4. Kapcsoljuk a sütőt légkeverésre, és melegítsük elő 200 fokra. Míg melegszik a sütő, forraljunk fel vizet, sózzuk meg, tegyük bele a tésztát, és főzzük al dentére.
5. A leszűrt tésztát keverjük össze a megmaradt paradicsomszósszal és a kis kockákra vágott mozzarellával, és töltsük meg ezzel a masszával a padlizsánokat. A tetejére reszeljünk parmezán sajtot, majd süssük 20 perc alatt készre a 200'C-ra előmelegített sütőben.
- T. Ha van elkészített fűszeres paradicsomszószunk (pl. [Nápolyi paradicsomszósz](#)), akkor gyorsabban elkészíthetjük ezt az ételt.

Google Play



App Store

