

Dynia lekka jak piórko

Czas przygotowywania puree z dyni: ok. 1 godz

Czas przygotowywania dania: ok. 25 min

Ilość porcji: 3-4

Składniki na puree z dyni:

- 1 kg dyni
- 1/3 łyżki soli
- ½ łyżki masła
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej

Składniki do dania:

- 250 g makaronu „pióra”
- Ok. 200 g gęstej śmietany
- 2 łyżki masła
- Puree z 1 kg dyni
- 100 g tartego sera mozzarella
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 1 płaska łyżeczka gałki muszkatołowej
- Pół natki pietruszki



1. Przygotowaną dynię pokrojoną w niewielkie kawałki wkładamy do naczynia żaroodpornego. Dodajemy sól, masło i gałkę muszkatołową. Naczynie wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180° C na ok. 60 min.
2. Po wyjęciu naczynia z piekarnika, dynię miksujemy bądź też ugniatamy widelcem, tak aby powstało puree.
3. Przystępując do przygotowania dania roztop masło na patelni, dodaj śmietanę a następnie zmiksowaną dynię. Całość dokładnie wymieszaj. W międzyczasie gotuję makaron.
4. Powstałą całość doprawiam, dodaję posiekaną natkę pietruszki, ser i czekam aż się roztopi.
5. Na talerz wykładam ugotowany i odcedzony makaron. Powstałą wcześniej konsystencją polewam makaron. Następnie dekoruję serem i natką pietruszki.



Smacznego!