

## Paste cu branza topita

### Ingrediente

- 20 ml Ulei de masline
- 60 g Ceapa
- 120 g Ardei gras
- 2 catei Usturoi
- 100 ml Pasta de tomate
- 250 ml Apa
- 0.33 lingurita Sare
- 0.33 lingurita Piper negru
- 350 g Paste
- 10 g Busuioc proaspat
- 250 g Branza topita

### Instructiuni

1. Se incalzeste cuptorul la 180C.
2. Se incinge uleiul intr-o tigaie adanca si se pune la calit ceapa timp de 2-3 minute.
3. Se adauga ardeii grasi taiati subtire si se lasa la foc mediu timp de cateva minute pana legumele devin moi.
4. Se da focul la mic, se pune usturoiul tocat si se mai lasa inca 2 minute.
5. Se toarna pasta de rosii, apa si lingura de MAGGI Secretul Gustului Legume si se amesteca totul.
6. Se lasa la fiert timp de 15 minute pana sosul s-a ingrosat si apa a scazut.
7. Se condimenteaza cu sare si piper.
8. Intre timp, se pun pastele la fiert, urmarind instructiunile de pe pachet.
9. Cand au fiert, se iau pastele si se scurg.
10. Se amesteca pastele scurse cu sosul din tigaie si o parte din frunzele de busuioc.
11. Se toarna compozitia in tava de cuptor iar deasupra se rupe in bucati branza topita.
12. Se lasa la cuptor timp de 5 minute sau pana cand branza s-a topit si a devenit aurie.

### Nutritie

Carbohidrați	46.99 g
Energie	407.4 kcal
grăsimi	18.18 g
Proteină	17.95 g

51 Min

6 Portii