

Запеканка из макарон «Чао, бомбино» (итальянская кухня)

500 г говяжьего фарша, 250 г макарон, 0,5 л молока, по 2 ст. ложки сливочного и растительного масла, 2 бульонных кубика, 150 г сыра, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 1 зубчик чеснока, 2 чайные ложки томат-пасты, 1 чайная ложка зелени.

Из бульонных кубиков приготовить 1 л бульона. В 0,7 л отваривать макароны, пока они не впитают весь бульон.

Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить на растительном масле до мягкости, добавить фарш, томат-пасту, зелень и залить оставшимся бульоном. Тушить на медленном огне, пока весь бульон не впитается.

Приготовление соуса: сливочное масло растереть с мукой, влить молоко, всё перемешать, постоянно помешивая 2-3 минуты на медленном огне, после чего добавить тёртый сыр.

Макароны соединить с соусом. В форму для запекания выложить половину макарон, на них равномерно разложить фарш и закрыть остальными макаронами. Сверху будет неплохо посыпать тёртым на крупной тёрке сыром.

Запекать в разогретой до 180° духовке около 30 минут до образования румяной корочки.