



Ziti al horno

Ingredientes

350 g de pasta ziti 300 gr de Cirio Especial Pasta 400 gr de queso burrata (queso similar a la mozzarella fresca) 2 cucharadas de n'duja (producto italiano similar a la sobrasada) 1 diente de ajo Cebolla Aceite Sal Albahaca fresca Queso parmigiano reggiano

Preparación

1. En una sartén, sofreír el aceite, el ajo y la cebolla picada.
2. A continuación, añadir Cirio Especial Pasta y dejar cocinar tapado durante 10 minutos.
3. Luego agregar la n'duja (o sobrasada), remover bien para que se disuelva, tapar y cocer durante 15 minutos (si la salsa se reduce poner un cucharón de agua, ya que debe permanecer líquida para que posteriormente pueda permitir la cocción de la pasta).
4. Por otro lado, mezclar la burrata con 3-4 hojas de albahaca picadas.
5. Cocinar la pasta la mitad del tiempo recomendado en el envase. Posteriormente, preparar una fuente de horno e ir haciendo capas: alternar una capa de salsa con otra de ziti, luego otra de salsa y otra de burrata, y así sucesivamente hasta que la última capa sea una de salsa con un poco de burrata, una raya de aceite y una pizca de queso parmigiano reggiano.
6. Hornear a 180º durante 15 minutos, después cubrir con papel aluminio y cocinar durante 10 minutos más.

