

Penne al forno

400 g penne rigate testenine
250 g mlevenog junećeg mesa
600 g paradajz pelata
4 kašike maslinovog ulja
1 glavica crvenog luka
2 čena belog luka
 $\frac{1}{3}$ ljute papričice
1 kašika svežeg peršuna
1 kašika suvog začina
1 kašičica origana
1 kašičica soli
1 kašičica braon šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog bibera
150 g rendanog parmezana
150 g rendanog kačkavalja
250 g usitnjene mocarele

Način pripreme

1. U tiganju na maslinovom ulju propržiti sitno seckani crveni luk, zgnječeni beli luk i sitno iseckanu papričicu. Pržiti uz povremeno mešanje, dok luk ne omekša. U tiganj zatim dodati meso i pržiti sve dok se dobro ne opeče i postane potpuno rastresito. Dodati pelat i dobro sve promešati, varjačom usitniti paradajz i dodati sve začine (suvi začini, origano i biber) i šećer. Krčkati 20 minuta.
2. Pred kraj kuvanja sosa skuvati testeninu u slanoj ključaloj vodi prema uputstvu na pakovanju. Potrebno je 11 minuta kuvanja. Ocediti je. U testeninu sipati pola od pripremljenog sosa i dobro promešati.
3. Vatrostalnu posudu za pečenje premazati uljem. Pola testenine prebaciti u vatrostalnu posudu i preliti sa polovinom preostalog sosa. Posuti sa polovinom od pripremljenih sireva i ponoviti proces sa ostatkom materijala tako da poslednji sloj bude od sira. Peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 30 minuta.
4. Služiti toplo, posuto sitno seckanim peršunovim listom.