

# ПЕЧЕНАТА ПАСТА НА ДЯДО КОЛЕДА

*Вкусно и питателно ястие с паста за празника.*

Scelto dalle mamme in Italia dal 1902



## СЪСТАВКИ

20 гр	Паста Фермата /Fattoria/
40 гр или половин бурканче	Пюре телешко
40 гр	Доматен сос
Щипка	Сирене пармезан
Щипка	Хлебни трохи
5 гр или 1 с.л.	Маслиново масло extra virgin

## ПРИГОТВЯНЕ

1. Оставете тенджерата с **несолена вода** да заври и гответе **паста Fattoria** за около **9 минути**.
2. Когато е готова отцедете леко **пастата Fattoria** и изсипете в малка купа половин бурканче телешко пюре (40 гр), доматиения сос и една супена лъжица зехтин екстра върджин.
3. Загрейте фурната до 120° с функция Грил.
4. Прехвърлете ястието с паста в малка тавичка и поръсете повърхността с щипка пармезан и хлебни трохи.
5. Запечете ястието в предварително загрята фурна за около 10 минути, докато видите **тънка коричка на повърхността**.
6. Оставете да изстине и сервирайте Печената паста на Дядо Коледа на вашето дете.

**Време за приготвяне**

20'

## СЪВЕТИ

- Рецептата се препоръчва за деца от **10 месеца**.
- Тази паста е страхотна, за да свикнете детето си да дъвче „**като голям човек**“, но с правилния размер и форма паста, която е безопасна за възрастта му.
- Можете да използвате различни видове паста, за да **стимулирате любопитството на детето си с различни формички паста** подходящи за неговата възраст.
- Проста и вкусна рецепта, без пържене, богата на **минерали (калций, желязо)** и **витамины от група В (В1, В2, В3, В6)**
- **Алергени:** пшеница. Може да съдържа следи от: мляко, лупина, яйца.



