



## Тортелини со чери домати со чипс од пармезан

Овој рецепт лесно би можел да претставува славење на Македонското знаме... Блеска во светла и живописна црвена и жолта боја, но вкусовите според нивното потекло се повеќе италијански. Едноставни тортелини со јајца, богати чери домати и солен чипс од пармезан одозгора!



### Состојки:

- 1 кафена лажица рузмарин
- 1 конзерва домати (чери или исечкани)
- 250 грама тортелини
- 75 грама пармезан
- сол и бибер

### Чекор 1

За почеток на овој едноставен рецепт, ставете ги тортелините во зовриена вода...

Додавањето маслиново масло и сол ќе го засили вкусот на тестенините додека се варат и ќе спречи нивно лепење...

На тортелините им се потребни околу 15 минути за целосно да се сварат.

### Чекор 2

Следен ќе го направиме сосот. Загрејте малку маслиново масло во малечка Делимано тава и во него додадете сол, бибер и малку рузмарин...

Сакаме маслиновото масло да ги поприми различните вкусови, со што ќе се засили вкусот на сосот.

Следни ги ставаме доматите од конзерва. Можете да ставите свежи, исечкани или изрендани домати, но доматите од конзерва ни даваат боја и вкус кои одлично одат со тестенини...

Крчкајте го сосот на среден оган за од него да отстраните дел од вишокот течност.

### Чекор 3

Веќе имаме правено чипс од пармезан, па така земете една лажица полна со изрендан пармезан и ставете го во тава загреана на среден оган, а потоа оставете го пармезанот да се топи додека да добие форма на диск и целото сирење да се истопи.



#### Чекор 4

Време е за сервирање: Јадењето сервирајте го во чинија, прво правејќи основа од тестенините, а потоа ставајќи ги и доматиците и сосот...

Едно парче чипс од пармезан оставивме на отворач за вино за да добиеме форма на цвет и јадењето ќе го завршиме со ставање на ова парче чипс на врвот, заедно со еден чери домати како украс.

#### Совет

Ова е многу едноставно јадење, но со малку креативност направивме нешто забавно, шарено и живописно. Запомнете, јадеме и со очите и со устата, па затоа одвојте време и за презентацијата на храната!

#### Користени производи:



Касерола



Тава за пржење

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)