

# Bello Fellini

## Przystawka:

### *Crostini z kurczakiem*

#### Składniki:

- 12 kromek bagietki lub wiejskiego chleba
- 4 łyżki oliwy
- 2 ząbki czosnku posiekać
- 2 łyżki posiekanego oregano
- sól i pieprz
- 100 gram zimnego pieczonego kurczaka pokrojonego w małe plasterki
- 4 pomidory pokrojone w plastry
- 12 cienkich plastrów mozzarella
- świeże liście czerwonej i zielonej sałaty- do ozdoby



#### Przygotowanie:

Nagrząć piekarnik do 180 stopni. Lekko opiec pieczywo. Do oliwy dodać czosnek, oregano doprawić solą, pieprzem i wymieszać. Tą mieszanką posmarować pieczywo.

Umieścić kanapki posmarowaną stroną do góry na blasze wyłożonej pergaminem. Nałożyć plastry kurczaka, plaster pomidora i sera. skropić oliwą z przyprawami. Zapiekać 5 min aż ser zacznie się topić. Po wyjęciu ozdobić sałatą.

## *Tagliatelle z sosem mięsnym*

### Składniki:

4-6 łyżek oliwy  
85g chudego bekonu  
1 cebula- posiekać  
1 ząbek czosnku- posiekać  
1 marchewka- posiekać  
1 łodyga selera- posiekać  
500g mielonej wołowiny  
2 łyżki przecieru pomidorowego  
225 ml rosółu wołowego lub wody  
1 łyżka posiekanego oregano  
1 liść laurowy  
sól i pieprz  
450g makaronu tagliatelle  
Świeżo starty parmezan (do podania)

### Przygotowanie:

W dużym rondlu o grubym dnie rozgrzać oliwę, wrzucić bekon i smażyć na średnim ogniu 3-5 minut, od czasu do czasu mieszając, aż się przyrumieni. Dodać cebulę, czosnek, marchewkę oraz seler i smażyć jeszcze 5 minut, od czasu do czasu mieszając.

Dodać wołowinę i smażyć 5 minut na dużym ogniu, mieszając drewnianą łyżką, aż się przyrumieni. Następnie dodać przecier pomidorowy, rosół, oregano i liść laurowy. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem 30-35 minut.

W tym czasie w innym rondlu doprowadzić do wrzenia lekko osoloną wodę. Dodać makaron i gotować 8- 10 min, aż będzie al dente. Odcedzić, przełożyć na ogrzany półmisek. skropić odrobina oliwy i dokładnie wymieszać.

Z sosu usunąć liść laurowy. Makaron polać sosem, wymieszać i natychmiast podawać z tartym parmezanem.

