

Fırında Pişmiş Ziti

Üç peynir, İtalyan sosisi ve zengin marinara soslu klasik İtalyan-Amerikan fırında pişmiş ziti. Aile yemekleri ve haftalık hazırlık için ideal.

20 min

HAZIRLIK

35 min

PIŞIRME

55 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Fırında Pişmiş Ziti

Yapılışı

- Pişirmeye hazırlık**

Fırını 425°F (220°C)'ye önceden ısıtın. Yüksek ısıda büyük bir tencerede 16 su bardağı suyu kaynamaya getirin.
- Makarnayı pişirin**

Kaynayan suya 1 pound ziti makarnası ekleyin ve paket talimatlarına göre eksi 1-2 dakika pişirin, ta ki al dente'ye yaklaşına kadar. Makarnayı süzün, ½ su bardağı pişirme suyunu ayırın ve bir tarafa koyun.
- Et sosunu hazırlayın**

Büyük bir tencerede orta-yüksek ısıda 2 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. 1 pound İtalyan sosisini ekleyin, bir kaşıkla küçük parçalara ayırın ve kahverengileşene ve pişene kadar, yaklaşık 6-8 dakika boyunca pişirin.
- Tenereye 1 küçük doğranmış soğan ve 2 ezilmiş sarımsak dişi ekleyin. Soğan yumuşak ve yarı şeffaf hale gelene kadar, yaklaşık 4-5 dakika boyunca pişirin.**
- 4 su bardağı marinara sosunu, ayırılmış makarna pişirme suyunu, 1 çay kaşığı İtalyan baharatını, 1 çay kaşığı kuru timyayı, 1 çay kaşığı paprikayı, 1 çay kaşığı tuzu ve 1 çay kaşığı siyah biberi karıştırın. Biraz kalınlaşana kadar, 10 dakika boyunca kısık ateşte pişirin.**
- Fırında pişmiş zitiye bir kat yapın**

Yağlı 9x13 inç bir fırın güvecinin tabanına ince bir et sosu tabakası yayın. Pişmiş makarnayı ekleyin ve eşit şekilde kaplanana kadar kalan et sosunun içinde karıştırın.
- 2 su bardağı ricotta peynirini kaşık kaşık makarna karışımının üzerine eşit şekilde dağıtın. 2 su bardağı mozzarella peyniri ve 1 su bardağı Parmesan peynirini üzerine eşit şekilde yayın.**

8 Pişirin ve servis yapın

Peynir erimene ve üstte altın renkli hale gelene ve kenarları kabarıncaya kadar 25-30 dakika pişirin. Servis yapmadan önce 10 dakika dinlenmeye bırakın.

İpuçları

Makarnayı paket talimatlarından 1-2 dakika daha az pişirin çünkü fırında pişirmeye devam edecek ve yumuşak doku oluşmasını engelleyecektir.

Sosu bağlamaya ve sıvı bir kıvam oluşturmaya yardımcı olmak için makarna pişirme suyundan 1/2 su bardağı ayırın.

En iyi erime kalitesi ve daha hafif tat için taze mozzarella kullanın, fakat aşırı nemi önlemek için iyice süzün.

Parmesan peynirini altta katmanlandırın çünkü mozzarelladan daha hızlı kavrulur ve daha iyi renk alma kontrolü sağlar.

Peynirin ayarlanması ve servis vermek için kesmeye hazır olması için fırından çıkardıktan sonra güveci 10-15 dakika dinlenmeye bırakın.

Pişirme sırasında olası taşmaları yakalamak için fırın güvecini kenarlı bir fırın tablosunun üzerine yerleştirin.

Yemeği susuyor hale getirebilecek aşırı nemi gidermek için sebzeleri eklemeyen önce iyi bir şekilde soteleyin.

Sosun lezzetine ek derinlik katmak için pişirirken biraz kırmızı şarap ekleyin.