

# Gratin Bolognese

## Gratin Bolognese

### Ingrediente :

500 g paste spiralate, 300 g carne tocata mixta, 200 g mazare din conserva, 1 borcan sos Pasta alla Bolognese, 2 ardei grasi galbeni, 125 g mozzarella, 100 g Parmezan ras

### Preparare :

Se taie cubulete ardeii grasi. Se incing la foc potrivit 2 linguri ulei de masline si se calesc ardeii. Se adauga carnea si se lasa sa se caleasca impreuna 5 minute. Se adauga 500 ml apa si se da in fiert. Se adauga pastele si se fierb impreuna 5 minute. Se adauga sosul si mazarea si se mai fierbe 5 minute. Se taie mozzarella cubulete. Se unge o forma termorezistenta si se dispun pastele cu sos. Se presara mozzarella si la final parmezanul. Se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius 10-15 minute.