

# Паста с купатами в томатном соусе



Что нужно:

- спагетти - 1 упаковка;
- купаты - 6 штук (любый, на ваш вкус);
- помидор - 1 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- моцарелла - 100 г;
- чеснок - 2 зубчика;
- перец чили - 1 щепотка;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Берём помидор (я кожуру не снимаю), лук (разрезаем пополам) и чеснок (просто чистим).
3. Блендерим до однородного состояния.
4. Добавляем в эту массу измельчённую петрушку.
5. Купаты нарезаем на кусочки толщиной примерно 2-3 см и обжариваем несколько минут.
6. Моцареллу нарезаем небольшими кусочками.
7. В купаты отправляем нашу помидорную смесь, перемешиваем и тушим ещё 5 минут.
8. Всыпаем туда щепотку перца чили, перемешиваем и готовим ещё пару минут.
9. Готовим спагетти в подсоленной воде, как указано на упаковке, минус 1 минута. Воду сливаем. Добавляем туда наши купаты. Плита хоть и выключена уже, но кастрюлю с плиты не убирайте. Все происходит ещё на горячей поверхности.
10. Затем отправляем туда моцареллу, солим, перчим, перемешиваем и теперь уже можно убирать с плиты.