



1

Разогрейте духовку до 200 °С. Лук, чеснок, корнишоны, чернослив нарежьте мелким кубиком.



2

К фаршу добавьте половину лука, сухари панко, сливки, посолите, тщательно вымешивайте 2-3 минуты. Смачивая руки водой, сформируйте из фарша митболы диаметром 3 см.

Противень застелите пергаментом, на него выложите митболы, сбрызните растительным маслом и запекайте при 200 °С 10-12 минут.



3

Отваривайте фузилли в кипящей подсоленной воде 8-10 минут. Слейте воду в отдельную емкость и оставьте ее для шага 4. В пасту добавьте сливочное масло, перемешайте.



4

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Выложите на сковороду лук, чеснок, корнишоны и обжаривайте на сильном огне 1 минуту, помешивая. Добавьте чернослив и томаты в с/с, влейте 50 мл воды, оставшейся после варки фузилли, перемешайте и прогрейте на среднем огне 3 минуты. Влейте сок, оставшийся после запекания митболов, перемешайте и снимите с огня.



5

Фузилли разложите по тарелкам, сверху выложите митболы, полейте соусом и подавайте, посыпьте сушеным укропом.