

## سباغيتي بالثوم الأحمر



25 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 2 الناس)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 300 غ باساتا دي بمودورو ل + 500
- المكونات
  - 200 غ سباغيتي كبيرة
  - فصوص ثوم أحمر 4
  - أوريجانو طازج بما يكفي
  - زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
  - فلفل بما يكفي
  - ملح خشن بما يكفي
  - ملح ناعم بما يكفي



## التحضير

نظفي الثوم ثم قطعيه. حمري الثوم في قليل من الزيت ثم اضيفي الملح والفلفل والأوريغانو الطازج. اضيفي بعد اياساتا دي بمومودورول+ ضعي الماء على النار حتى يلغي ثم ملحيه وضعي فيه المعكرونة. اضيفي مغرفة من ماء المعكرونة الى الصلصة اذا لزم الامر. صفي المعكرونة من ماءها بعد ان تتضج ثلاثة ارباع النضج ثم اكملني نضجها في المقلاة مع الصلصة. اضيفي قليلا من الزيت بعد تمام النضج ثم ضعيها في طبق التقديم.