

معكرونة ديتالوني بصلصة بوتانيسكا



30 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 أشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 320 غ باساتا دي بمودورو ل + 500 غ
- أنشوجة محفوظة في الزيت 50 غ
- أوريجانو بما يكفي
- ثمار القبار 12 حبة
- ثوم فص واحد
- ريحان بما يكفي
- زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
- زيتون طاجيا 40 غ
- معكرونة ديتالوني 240 غ
- ملح بما يكفي



التحضير

1. حمري في مقلاة بطريقة سريعة ومتساقطة واحدة أنشوجة مع قليل من زيت الزيتون البكر الممتاز والثوم.
2. أضيفي بعدها باساتا دي بمومودورول واطريكيها حتى تأخذ الطعم جيدا.
3. ضعي معكرونة "ديتالوني" في ماء مملح واطريكيها حتى تمام النضج.
4. أضيفي على صلصة الطماطم مغرفة من ماء المعكرونة مع قليل من زيت الزيتون البكر الممتاز.
5. ضعي مغرفة من الصلصة في قاع طبق التقديم، ثم المعكرونة بعد وضعها على النار في المقلاة مع قليل من زيت الزيتون البكر الممتاز لإعطائها نكهة، وكل المكونات الأخرى الطازجة نيئة.