

معرونة باكيري مارجيريتا



35 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 أشخاص)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 280 غ سترينيد توميتوز 1000
- أوريغانو بما يكفي
- ثوم فص واحد
- جبن بارميجيانو ريجانو مبشور 40 غ
- ريحان بما يكفي
- زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
- طماطم صغيرة طازجة 100 غ
- فلفل بما يكفي
- معرونة باكيري 320 غ
- ملح بما يكفي
- موزاريلا صغيرة من حليب بقر 200 غ



التحضير

1. قومي بطهي معكرونة باكيري في ماء مملح لمدة 2/3 من وقت النضج .
2. في أثناء ذلك ضعي سترينيد توميتوز في مقلاة مع الزيت والثوم والملح والفلفل والريحان، واتركي الكل ينضج لمدة 15 دقيقة .
3. صفي المعكرونة ثم ضعها بسرعة على النار لمدة وجيزة مع إضافة فقط زيت الزيتون البكر الممتاز، ثم ضعها في صينية مستديرة، مع عمل إطار من المعكرونة واقفة .
4. غطي وسط الصينية بالصلصة واملئي المعكرونة الواقفة حتى المنتصف، رشي جبن البارميزانو المبشور، ثم ضعي الصينية في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 12 دقيقة .
5. بعد النضج ضعي فوق الصلصة الموزاريلا الصغيرة المقطعة والطماطم الصغيرة والأوريغانو وقليل من الزيت .