

## معكرونة سباجيتي بصلصة بوتانيكا



15 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 اشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 200 ml وسترينيد توميتوز 500
- المكونات
  - الكبر 50 جم
  - أنشوجة محفوظة في الزيت 3
  - بصل 1/2
  - بقدونس حسب الذوق
  - زيت زيتون بكر حسب الحاجة
  - زيتون أسود 50 جم
  - معكرونة سباجيتي رقم 5 400 جم



## التحضير

قم بتحمير بصلصة مفرومة مع زيت الزيتون البكر، وبمجرد تحميرها أضف الأنشوجة وأتركها لتذوب، ثم أضف الزيتون الأسود والكثير وطماطم بولبا فيني بومي Polpa Fine Pomi.

قم بطهيها لمدة 20 دقيقة، أضف الملح وكمية وافرة من البقدونس المفروم.  
قم بسلق المعكرونة واغليها مع الصلصة، لكي يتجانسوا معا بشكل جيد.