

خرشوف بجبن بارميجيانو



35 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 2 الناس)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- غ 400 gأورجانيك توماتو بوريه 500
- المكونات
 - غ بارميجيانو ريجانو 150
 - حبات خرشوف 4
 - ريحان طازج
 - زيت زيتون بكر ممتاز
 - ملح وفلفل بما يكفي
 - موزاريلا



التحضير

اغسلي الخرشوف وقطعيه شرائح وضعيه في الدقيق ثم ضعيه على النار مع كمية زيت كبيرة وثوم غير مقشر حتى يصل إلى درجة الاحمرار الصحيحة. في أثناء ذلك اعلمي الصلصة باستخدام أورجانيك توماتو بوريه مع الملح، والفلفل، وزيت الزيتون البكر الممتاز لمدة 10 دقائق على النار ثم اضيفي عليه الريحان الطازج ليعطيه نكهة. احضري صينية فرن ثم ضعي فيها المكونات على طبقات طماطم، ثم طبقة خرشوف، ثم طبقة جبن بارميجيانو مبشور، واخيرا طبقة الموزاريلا. ضعيها وتتضح في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 8 دقائق.