

كرات اللحم مع الصلصة



40 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات (شخصين

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

● المكونات

- جرام 150 جاساتا دي بومودورو - بوريه دي توميتوز 700
- بيض 1
- ثوم فص واحد
- جبن بارميجيانو ريجيانو مبشور 60 جرام
- زعتر بالقدر الكافي
- زيت زيتون بكر ممتاز بالقدر الكافي
- فتات الخبز 30 جرام
- فلفل بالقدر الكافي
- لحم بقري مفروم ولحم بتلو 200 جرام
- مرتديلا (لحم خنزير أو دجاج) 60 جرام
- ملح بالقدر الكافي



التحضير

1. قم بتقطّع لحم الخنزير المقدد الى شرائح وابشر جبن البيكورينو .
2. قم بتسخين مقلاة على الموقد وحمّر اللحم المقدد لبضع دقائق، ثم أضف معجون الطماطم واترك المزيج على النار لمدة 15 دقيقة .
3. %قم في هذه الأثناء بغلي الماء وإضافة الملح وطهي معكرونة بوكاتيني بنسبة 75 .
4. ضع المعكرونة في قدر الصلصة وأضف مغرفة من المياه لإنهاء عملية الطهي .
5. استكمل الوصفة بخفق المعكرونة مع مقدار من جبن البيكورينو والفلفل .