

صلصة الكبر والزيتون والتونة



15 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 اشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 700 دي توميتوز
- 400 gr باساتا دي بومودورو - بوريه دي توميتوز
- المكونات
 - الكبر 2 ملعقة
 - بقدونس ما يكفي
 - تونة محفوظة في الزيت 320 ج
 - زيت زيتون بكر ما يكفي
 - زيتون أسود 20 حبة
 - فص ثوم 1
 - فلفل حار 1
 - ملح ما يكفي



التحضير

قم بتخسين كمية جيدة من زيت الزيتون البكر في مقلاة. يضاف فص ثوم وثمره فلفل أحمر وبقدونس مقطع ويتركوا حتى يتغير لونها. وعندما يسخن الزيت بشكل جيد، قم بإضافة **Pomi strained tomatoes** باساتا روستيكا بومي وتترك الصلصة لتتكتف. في منتصف الطهي، قم بإزالة فص الثوم وأضف الكبر والزيتون. قبل بضع دقائق من إطفاء النار، أضف التونة وأتركها لتأخذ النكهة. أضف الملح. ثم قطع بعض البقدونس ووضفه في النهاية.