

لازانيا سوداء بصلصة عصاج الحبار



30 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 اشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 300 ml سترينيد توميتوز 500
- بيض 4
- ثوم 1 فص
- حبار 1 ليس كبير للغاية - 240 ج
- حبر الحبار 2 مغلف
- دقيق 400 ج
- فلفل أسود حسب الذوق
- ملح حسب الحاجة
- نبيذ أبيض 1 كوب



التحضير

قم بإذابة حبر الحبار بشكل مباشر في البيض وقم بعجن مكونات العجين. وقم بفردها ولكن ليس بشكل رفيع للغاية وقم بعمل مربعات بطول 15 سم لكل جانب، وقم بسلقها في الماء المملح واتركها.

قم بتقطيع الحبار إلى مكعبات صغيرة للغاية وقم بقليها في مقلاة مع الزيت والثوم المفروم.

وفي النهاية أضف الملح والفلفل الأسود، **Strained Tomatoes Pomi** بمجرد قليها ضع النبيذ الأبيض وأتركه ليطهى مع صلصة باساتا بومودورو بيولوجيكو بومي. شكل الطبق من خلال وضع طبقة من اللازانيا وملعقة كبيرة من صلصة راغو الحبار.