معكرونة ديتالوني بصلصة بوتانيسكا

مدة التحضير: 30 min.
الصعوب: بسيط

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:

(المكونات (4 أشخاص

- **المكونات**
  - 320 g غ باساتا دي بمومودورو ل+ 500
  - أنشوجة محفوظة في الزيت 50 غ
  - أوريجانو بما يكفي
  - ثمار القبار 12 حبة
  - ثوم فص واحد
  - ريحان بما يكفي
  - زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
  - زيتون طاجيا 40 غ
  - معكرونة ديتالوني 240 غ
  - ملح بما يكفي

التحضير

1. حمري في مقلاة بطريقة سريعة ومتناسقة واحدة أنشوجة مع قليل من زيت الزيتون البكر الممتاز والثوم.
2. أضيفي بعدها **باساتا دي بمومودورو ل** واتركيها حتى تأخذ الطعم جيدا.
3. ضعي معكرونة "ديتالوني" في ماء مملح واتركيها حتى تمام النضج.
4. أضيفي على صلصة الطماطم مغرفة من ماء المعكرونة مع قليل من زيت الزيتون البكر الممتاز.
5. ضعي مغرفة من الصلصة في قاع طبق التقديم، ثم المعكرونة بعد وضعها على النار في المقلاة مع قليل من زيت الزيتون البكر الممتاز لإعطائها نكهة، وكل المكونات الأخرى الطازجة نيئة.