

معرونة أنيوكي ومكعبات كبيرة من الطمطم و الليمون



20 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 اشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 300 gr كويبيد توميتوز 500
- بصلة حمراء 1/2
- زيت زيتون بكر ما يكفي
- فلفل أسود ما يكفي
- ليمون طبيعي
- معرونة أنيوكي البطاطس
- ملح ما يكفي



التحضير

و قم بالطهي على الأقل لمدة 15 دقيقة. قم بـ **Pomito Chopped tomatoes** قم بطهي نصف بصلة حمراء إلى جانب قليل من زيت الزيتون ثم قم بإضافة طماطم بومي كوبيتي بوضع القليل من الملح و الفلفل و اترك المحتوى لبضعة دقائق. قم بوضع معكرونة أنسوكي البطاطس المطهية من قبل و قم بوضع في الطبق و نثر بعض من قشرة الليمون المبشورة. أنتبه لا يتوجب عليك بشر الجزء الأبيض من قشرة الليمون والتي قد تسبب طعم مر في الطبق.