

معكرونة قلم سوداء مخبوزة على طريقة صقلية مع جبن ريكوتا الماعز



25 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 اشخاص)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 400 ml سترينيد توميتوز 500
- باذنجان 1 ثمرة كبيرة
- بصل 1/2
- جبن بارميزان مبشورة 100 جم
- جبن ريكوتا الماعز 200 جم
- ريحان طازج بضعة أوراق
- زعتر طازج حسب الذوق
- معكرونة قلم من الدقيق كامل الحبوب 480 جم
- None
- None
- None



التحضير

في حلة صغيرة قم بتحضير نصف بصلة مفرومة و، بمجرد تحميرها، أضف الباذنجان المُقطع إلى مكعبات وأتركه ليُطهى جيدا مع تتبيله بالزعتر والملح والفلفل الأسود. وبعض أوراق الريحان وأتركها لتُطهى لمدة حوالي 20 دقيقة. **Strained tomatoes Pomi**. عند إنتهاء الطهو، أضف طماطم باساتا روستيكا يومي

أسلق المعكرونة في كمية وافرة من الماء المملح، وقم بتصفيتها وهي متوسطة النضج وبردها تحت المياه الباردة، حيث ستكمل نضجها في الفرن

أضف صلصة الباذنجان وضع المكونات في صينية للفرن

وضع على سطح المعكرونة جبن البارميزان المبشورة وضعها في الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 15 دقيقة

أخرج الصينية من الفرن وقطع جبن ريكوتا الماعز بالأيدي وضعها على المعكرونة. تُترك لتبرد بضعة دقائق ثم تُقدم