

قطع من الموتساريللا مع الطماطم والأنشوجة والخبز المقرمش



15 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

المكونات

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 150 جم أو رجانيك توماتو بوريه 500
- أنشوجة 12
- خبز
- كرات صغيرة من الموتساريللا مصنوعة من لبن الجاموس 12
- كريمة 250 جم
- None
- None
- None



التحضير

قم بخلط صلصة باساتا كلاسيكا يومي مع الكريمة والملح والقليل من زيت الزيتون البكر ثم قم بوضعهم في ماكينة صنع الرغوة. ثم قم بتزويد هذا الأخير بخرطوشتين ثم قم بخفقه جيدا وأتركه ليبرتاح في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

قم بتقطيع الخبز إلى قطع صغيرة للغاية واطهيه في الفرن لحين الحصول على خبز مقرمش مع تنكيهه بزيت الزيتون البكر والملح والفلفل حسب الحاجة. يقدم الطبق من خلال وضع كافة المكونات على الطبق ثم توضع الطماطم.