

تريس دي مونتاناين



45 مدة التحضير: min.

الصعوب: بسيط

(المكونات (شخصين

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:

المكونات

- جرام 120 وسترينيد توميتوز 500
- جبن بارميجيانو ريجيانو مبشور بالقدر الكافي
- ريحان بالقدر الكافي
- زيت زيتون بكر ممتاز بالقدر الكافي
- زيت قلي بالقدر الكافي
- عجينة البيتزا 240 جرام
- فلفل بالقدر الكافي
- ملح بالقدر الكافي



التحضير

1. **تطهى الطماطم مع زيت الزيتون البكر والثوم والريحان الطازج والملح والفلفل لمدة 15 دقيقة.**
2. **في هذه الأثناء قم بفرد العجين بواسطة مرقاق العجين ليصل سمكه إلى 8 ملم تقريباً ثم قم بقصيمه واتركه مغطى لمدة 30 دقيقة.**
3. **قم الآن بقليل العجين في زيت ساخن حتى يصير لونه بنيناً ذهبياً من الجانبين.**
4. **ضع المونتانارين برفق ثم قم بتغطيته بصلصة الطماطم وجبن البارميجان المبشور وزيت الزيتون البكر وأوراق الريحان الطازج.**