

تريس دي مونتارين



45 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات شخصين)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

● المكونات

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



التحضير

1. تُطهى **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 بتقسيمه واتركه مغطى لمدة 30 دقيقة.
3. قم الآن بقلي العجين في زيت ساخن حتى يصير لونه بنياً ذهبياً من الجانبين.
4. ضع المونتارين برفق ثم قم بتغطيته بصلصة الطماطم وجبن البارميزان المبشور وزيت الزيتون البكر وأوراق الريحان الطازج.