

معكرونة باكيري مارجيريتا



35 مدة التحضير: min.

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 أشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:

المكونات

- غ 280 وأورجانيك توماتو بوريه 500
- أوريغانو بما يكفي
- ثوم فص واحد
- جبن بارميزيانو ريجانو مبشور 40 غ
- ريحان بما يكفي
- زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
- طماطم صغيرة طازجة 100 غ
- فلفل بما يكفي
- معكرونة باكيري 320 غ
- ملح بما يكفي
- موزاريلا صغيرة من حليب بقرى 200 غ



التحضير

1. قومي بطهي معكرونة باكيري في ماء ملح لمدة 2/3 من وقت النضج .
في أثناء ذلك ضعي أورجانيك توماتو بوريه في مقلاة مع الزيت والثوم والملح والفلفل والريحان، واتركي الكل ينضج لمدة 15 دقيقة.
2. صفي المعكرونة ثم ضعيها بسرعة على النار لمدة وجيزة مع إضافة فقط زيت الزيتون البكر الممتاز، ثم ضعيها في صينية مستديرة، مع عمل إطار من المعكرونة واقفة.
3. غطي وسط الصينية بالصلصة واملئي المعكرونة الواقفة حتى المنتصف، رشي جبن البارميجيانو المبشور، ثم ضعي الصينية في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمناية 12 دقيقة.
4. بعد النضج ضعي فرق الصلصة الموزاريلا الصغيرة المقطعة والطماطم الصغيرة والأوريجانو وقليل من الزيت .
5. بعد النضج ضعي فرق الصلصة الموزاريلا الصغيرة المقطعة والطماطم الصغيرة والأوريجانو وقليل من الزيت .