ريجاتوني ألا بوتانيسكا



مدة التحضير: 30 min.
الصعوب: بسيط

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:



المكونات (شخصين)

- **المكونات**
  - 500 جرام 200 gكوبيد توميتوز
  - أنشوجة 2 قطعة فيليه
  - اوريجانو بالقدر الكافي
  - ثوم فص واحد
  - ريجاتوني 180 جرام
  - زيت زيتون بكر ممتاز بالقدر الكافي
  - زيتون تاجياسكا 50 جرام
  - فلفل بالقدر الكافي
  - ملح بالقدر الكافي
  - نبات الكبر المملح 20 جرام

التحضير

1. قم بتسخين المقلاة على الموقد وحمّر فص ثوم مع شرائح الأنشوجة في زيت زيتون بكر ممتاز.
2. يُضاف زيتون تاجياسكا ونبات الكبر المملح المغسول جيدًا.
3. عند هذه النقطة قم بإضافة ***الطماطم*** والملح والفلفل بالقدر الكافي مع رشة زعتر ويطهى المزيج لمدة 15 دقيقة.
4. في هذه الأثناء قم بغلي الماء وتمليحه ثم أسقط المعكرونة.
5. "تُصفى المعكرونة بنسبة 75% وتوضع في مقلاة بها صلصة ويتم إضافة مغرفة من الماء.