

scallop على طريقة البيتزا ولا



20 مدة التحضير: min.

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 اشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:

المكونات

- كوبيد توميتوز 500 gr
- الثوم فص 1
- الريحان ما يكفي
- الزبد 20 ج
- الكبر الملح 10
- الملح ما يكفي
- أوريغان جاف ما يكفي
- زيت زيتون 100 ج
- زيتون أسود 100 ج
- شرانح (لحم بقرى 600 ج)
- فلفل أسود ما يكفي



التحضير

قم بقطع الزيتون إلى نصفين و قم بغسل الكبر من أجل إزالة كمية الملح الزائدة. ثم قم بوضع شريحة اللحم بين قطعتين من الورق المستخدم في الفرن و قم بتسويتها من خلال مطرقة المطبخ. قم بإضافة الملح و الفلفل. أحضر مقلاة و قم بتسخين نصف الزبد و قم بطهي نصف قطع اللحم حتى يتغير لونها. قم بوضعها في طبق ومن ثم قمل باستكمال طهي باقي الزبد و الزيتون و الكبر و قليل من **Pomi Chopped tomatoes** اللحم. في نفس المقالة قم بتسخين الزيت و طهي الشوم مع إزالته بمجرد تغيير لونه. قم بإضافة بولينا بيو يومي الملح و اتركه كي تمتزج المحتويات لمدة دقيقة. قم بغمص قطع اللحم في الصلصة و قم بخفض شعلة النار و اتركه للطهي لمدة 7 دقائق مع الانتباه إلى عدم تبخّر الصلصة بشكل كبير. قم بوضع شريحة اللحم على طبق للتقديم قم بإضافة الصلصة قم بوضع الكثير من الأوريغانو و قم بالتجفيف بواسطة ورق الريحان.