

معكرونة سباجيتي بصلصة بوتانيكا



15 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 اشخاص)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 200 ml كوبيد توميتوز 500
- الكبر 50 جم
- أنشوجة محفوظة في الزيت 3
- بصل 1/2
- بقدونس حسب الذوق
- زيت زيتون بكر حسب الحاجة
- زيتون أسود 50 جم
- معكرونة سباجيتي رقم 5 400 جم



التحضير

قم بتحمير بصلصة مفرومة مع زيت الزيتون البكر، وبمجرد تحميرها أضف الأنشوجة وأتركها لتذوب، ثم أضف الزيتون الأسود والكثير وطماطم بوليا فيني بومي Polpa Fine Pomi.

قم بطهيها لمدة 20 دقيقة، أضف الملح وكمية وافرة من البقدونس المفروم.
قم بسلق المعكرونة واغليها مع الصلصة، لكي يتجانسوا معا بشكل جيد.