

تاليريني وفاصوليا



45 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات شخصين)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

● المكونات

- 120 جرام 120 كوبيد توميتوز 1000
- أعشاب مختلطة (إكليل الجبل، مريمية، أوراق الغار) بالقدر الكافي
- بصل 40 جرام
- تاليريني مع البيض 100 جرام
- زيت زيتون بكر ممتاز بالقدر الكافي
- فاصوليا مشكلة 400 جرام
- فلفل بالقدر الكافي
- مرق الخضروات 200 مل
- ملح بالقدر الكافي



التحضير

1. يقطع البصل جوليان ويتم تحميره في مقلاة بها زيت زيتون بكر وملح وفلفل.
2. يضاف المرق الساخن ومزيج الفاصوليا والطماطم والأعشاب العطرية ويترك المزيج على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.
3. توضع معكرونة تاليريني في مقلاة ويتم طهيها مع الحرص على تقليب المزيج عدة مرات.
4. بمجرد رفع المقلاة عن الموقد يتم إضافة زيت زيتون بكر ورشة فلفل.