

خرشوف بجبن بارميجيانو



35 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 2 الناس)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- المكونات

- 400g أورجانيك توماتو بوريه 500
- 150 غ بارميجيانو ريجانو
- حبات خرشوف 4
- ريحان طازج
- زيت زيتون بكر ممتاز
- ملح وفلفل بما يكفي
- موزاريلا



التحضير

اغسلي الخرشوف وقطعي شرائح وضعي في الدقيق ثم ضعي على النار مع كمية زيت كبيرة وثوم غير مقشر حتى يصل إلى درجة الاحمرار الصحيحة. في أثناء ذلك اعلمي الصلصة باستخدام أورجانيك توماتو بوريه مع الملح، والفلفل، وزيت الزيتون البكر الممتاز لمدة 10 دقائق على النار ثم اضيفي إليها الريحان الطازج ليعطيها نكهة. احضري صينية فرن ثم ضعي فيها المكونات على طبقات طبقة طماطم، ثم طبقة خرشوف، ثم طبقة جبن بارميجيانو مبشور، وأخيرا طبقة الموزاريلا. ضعيها وتتضج في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 8 دقائق.