

كبة الأرز



60 دقيقة التحضير: min.

الصعوب: متوسط

(المكونات (2 الناس

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:

• المكونات

- غ 300 وورجانيك توماتو بوريه 500
- لتر مرقة حضروات 1/2
- غ أرز فيالوني نانو 140
- نقانق خنزير 4
- غ جبن بارميجانو مبشور 50
- زعتر طازج بما يكفي
- فص ثوم



التحضير

قطعي نفانق الخنزير ثم حمراء في زيت زيتون بكر ممتاز وثوم، ثم أضيفي أورجانيك توماتو بوريه مع الأرز واتركيه ينضج لمدة 15 دقيقة مع إضافة المرقة شيئاً فشيئاً. بعد تمام النضج اتركيه ليشرب لمدة 8 دقائق. بعد ذلك املئي قالبين بالأرز ثم اقلبيهما فوق صينية بدهن ورقفة فرن. ضعي فوق كل كبة نصف نفانق خنزير وجبن بارميجبانو وزعتر طازج. أدخليهما في الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 7 دقائق.