



سباغيتي بالثوم الأحمر



25 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 2 الناس)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 300 g باساتا دي بمودورو ل + 500
- غ سباغيتي كبيرة 200
- فصوص ثوم أحمر 4
- أوريجانو طازج بما يكفي
- زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
- فلفل بما يكفي
- ملح خشن بما يكفي
- ملح ناعم بما يكفي



التحضير

نظفي الثوم ثم قطعيه. حمري الثوم في قليل من الزيت ثم اضيفي الملح والفلفل والأوريغانو الطازج. اضيفي بعد ١٠ ثواني باساتا دي بومودورو ١٠٠ غرام. ضعي الماء على النار حتى يلغي ثم ملحي. وضعي في المعكرونة. اضيفي مغرفة من ماء المعكرونة إلى الصلصة إذا لزم الأمر. صفي المعكرونة من ماء. بعد ان تتضج ثلاثة ارباع النضج ثم اكملني نضج ١٠ في المقلاة مع الصلصة. اضيفي قليلا من الزيت بعد تمام النضج ثم ضعي ١٠ في طبق التقديم.