

باكيري واقفة بولونيز



180 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 2 الناس)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 200 غ كوبيد توميتوز 500
- حبات معكرونة باكيري من القمح الصلب 10
- جزرة 12
- سل خمر أحمر 20
- سل مرققة 30
- أوراق غار 3
- غ من جين بارميجيانو ريجانو 40
- غ لحم بقرى وخنزير مفروم 500
- بصل
- زعتر طازج بما يكفي
- فص ثوم



التحضير

قطعي البصلة والجزرة شرائح رقيقة ثم حمريها مع فص الثوم في زيت زيتون بكر ممتاز. أضيفي اللحم المفروم ثم حمريها في الآخر على نار قوية. أضيفي أوراق الغار والملح والفلفل بما يكفي، أضيفي الخمر الأحمر حتى يتبخر ثم المرقعة مع كوبيد توميتوز. اتركيها ينضج على نار منخفضة لمدة ساعتين ونصف. عند تمام النضج تقريباً ضعي معكرونة باكيرى في ماء مملح ثم جففيها جدياً بعد التصفية. ضعي في طبق التقديم طبقة من اللحم المفروم ثم رصي فوقها معكرونة باكيرى بشكل رأسي، ثم املئيها باستخدام كيس الحلواني بالكمية المتبقية من اللحم المفروم مع جبن بارميجيانو ريجانو. أضيفي غي الذرة إلى الأعشاب العطرية وزيت زيتون بكر ممتاز.