

## لازانيا سوداء بصلصة عصاج الحبار



30 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 اشخاص)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 300 ml أو 300 g أوريغانو توماتو بوريه 500
- المكونات
  - بيض 4
  - ثوم 1 فص
  - حبار 1 ليس كبير للغاية - 240 ج
  - حبر الحبار 2 مغلف
  - دقيق 400 ج
  - فلفل أسود حسب الذوق
  - ملح حسب الحاجة
  - نبيذ أبيض 1 كوب
  - None



## التحضير

قم بإذابة حبر الحبار بشكل مباشر في البيض وقم بعجن مكونات العجين. وقم بفردھا ولكن ليس بشكل رفيع للغاية وقم بعمل مربعات بطول 15 سم لكل جانب، وقم بسلقھا في الماء المملح وأتركھا.

قم بتقطيع الحبار إلى مكعبات صغيرة للغاية وقم بقلیھا في مقلاة مع الزيت والثوم المفروم.

وفي النهاية أضف الملح والفلفل الأسود، **Strained Tomatoes Pomi** بمجرد قلیھا ضع النبیذ الأبيض وأتركه لیطهى مع صلصة باساتا بومودورو ببولوجيكو بومي. شكل الطبق من خلال وضع طبقة من اللازانيا وملعقة كبيرة من صلصة راغو الحبار.