

## كبة الأرز



60 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 2 الناس)

: لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

### المكونات

- 300 غ سترينيد توميتوز 500
- لتر مرقعة خضروات 1/2
- غ أرز فيالوني نانو 140
- نفانق خنزير 4
- غ جبن بارميجيانو ميشور 50
- زعتر طازج بما يكفي
- فص ثوم



## التحضير

قطعي نقائق الخنزير ثم حمريها في زيت زيتون بكر ممتاز وثوم، ثم أضيفي ستريينيد توميتوز مع الأرز والتركيب. ينضج لمدة 15 دقيقة مع إضافة المرققة شيئا فشيئا. بعد تمام النضج اتركها لينشرب لمدة 8 دقائق. بعد ذلك املئي قالبين بالأرز ثم اقليها ما فوق صينية بها ورقة فرن. ضعي فوق كل كبة نصف نقائق خنزير وجبن بارميجيانو وزعتر طازج. ادخليها في الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 7 دقائق