



”بلمستكم ألد من
الانقطاع إلى السحور“



وصفة المعكرونة بالتونة

طريقة التحضير:

- سخن الفرن على 375 درجة فهرنهايت.
- نقوم بتسخين مقلاة كبيرة 12 بوصة) على نار متوسطة - عالية. عندما تصبح المقلاة ساخنة ، نضيف ملعقة كبيرة من زيت الزيتون ثم نضيف البصل والثوم ويطهى المزيج حتى يصبح طريا وتظهر رائحته ، حوالي 3-5 دقائق
- نضيف الطماطم المهروسة ومعبون الطماطم والتوابل الإيطالية ونحرك المزيج جيدا، نقوم بإضافة الملح والفلفل حسب الرغبة ثم نرفع المقلاة عن النار.
- نضيف المعكرونة إلى المقلاة ثم نضيف التونة المصفاة ونقوم بخلطهم برفق حتى تظل القطع كما هي ولا تتحول إلى سمك التونة المبشورة حيث لا يمكنك رؤيتها على الإطلاق في الطبق.
- نقوم برش الجبن فوقها في طبقة متساوية ثم نخبزها في الفرن لمدة 25 دقيقة، أو حتى تتجح المعكرونة بالكامل ويذوب الجبن.
- نقوم بتزيينه بالريحان الطازج على الوجه ، وصحتين وهنا!



المكونات:

- 2 علبة تونة قطع في زيت نباتي من حدائق كاليفورنيا
- 4 أكواب من المعكرونة المسلوقة، تطهى ثم نقوم بتصفيتها
- بصلة متوسطة مقطعة مكعبات
- 6 فصوص ثوم مفروم
- 3 كوب طماطم مهروسة
- 2 ملعقة طعام معجون طماطم
- 1 ملعقة كبيرة توابل إيطالية
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- 1 كوب جبن موزاريلا كامل الدسم مبشور
- ربع كوب جبن بارميزان طازج مبشور
- 1 كوب ريحان طازج مفروم ناعما للتزيين
- زيت زيتون



وقت التحضير
50 دقيقة



تكتب حوايلي
من 4 ل 6 أفراد