

التورتوليني بالجينة

المقادير:

- زيت زيتون
- 500 غ من التورتيليني بالجينة
- 3/1 كوب من جينة الماسكاربون
- 100 غ من شرائح جينة الموزاريلا
- ¼ كوب من البقدونس المفروم
- ¼ كوب من جينة البارميسان المبشورة
- ملعقتان صغيرتان من الزعتر
- كوبان من صلصة مارينارا الجاهزة أو المحضرة في المنزل

مقادير صلصة مارينارا:

- ورقتان من الغار اليابس
- فصا ثوم مفرومان ناعماً
- عودا كرفس مفرومان ناعماً
- ½ كوب من زيت الزيتون
- ملعقة طعام من معجون البندورة
- 1200 غ من البندورة المهروسة
- بصلتان صغيرتان مفرومتان ناعماً
- جزرتان مقشرتان ومفرومتان ناعماً
- ½ ملعقة صغيرة من البهار الأسود
- ملعقتان صغيرتان من الملح أو أكثر حسب الذوق

طريقة تحضير الصلصة:

- يحمى زيت الزيتون في قدر كبيرة على نار متوسطة.
- يقلى الثوم والبصل لمدة 10 دقائق تقريباً حتى يذبل البصل، يضاف الكرفس والجزر ونصف ملعقة صغيرة من كل من الملح والبهار.
- تقلى الخضار لمدة 10 دقائق تقريباً حتى تنضج.
- تضاف البندورة ومعجون البندورة وورق الغار تضاف البندورة ومعجون البندورة وورق الغار كاملة حتى تتكثف الصلصة .
- ترمى أوراق الغار ويرش المزيد من الملح والبهار حسب الذوق إلى الصلصة، وتهرس الصلصة في الخلاط الكهربائي للحصول على قوام قشدي.

- تترك الصلصة لتبرد ثم تغطى وتحفظ في الثلاجة. يعاد تسخينها فوق نار متوسطة قبل الاستعمال.

طريقة التحضير :

- يحمى الفرن لغاية 350 درجة فهرنهايت. تدهن صينية خبز بالقليل من الزيت.
- تخلط صلصة مارينارا مع جبنة الماسكاربون والبقدونس والصعتر في وعاء كبير. تسلق التورتيليني في وعاء كبير من الماء المغلي المملح لمدة 2 إلى 3 دقائق حتى تنضج، ثم تصفى. تضاف التورتيليني إلى الصلصة وتخلط معها.
- ينقل خليط التورتيليني إلى صينية الخبز المحضرة أو الأطباق الفردية المحضرة. توزع فوقها شرائح الموزاريلا والبارميسان.
- يغطى الطبق أو الأطباق بورق الألمنيوم ويخبز في الفرن لمدة 20 دقيقة.
- ترفع ورقة الألمنيوم ويتابع الخبز لمدة 10 دقائق إضافية حتى تظهر الفقاع في الصلصة وتذوب الجبنة.

الف صحة!