باستا ارابياتا

المقادير:

- 500 غ معكرونة بيني
- 6 حبة طماطم، مقشرة ومقطعة
- 4 ملعقة زيت زيتون
- 5 فص ثوم مهروس
- 3 ملعقة صغيرة صلصة طماطم
- فلفل أسود، حسب الرغبة
- ملح، حسب الرغبة
- 1 كوب جبنة بارميزان مبشورة
- 2 ملعقة كبيرة بقدونس، مفروم
- ¼ كوب زيتون أسود، مقطع شرائح

طريقة التحضير:

1. تسلق المعكرونة بحسب التعليمات على العبوة وتصفى وتترك جانباً.
2. في قدر، يسخن الزيت على نار مرتفعة ثم يضاف اليه الثوم ثم الطماطم وصلصة الطماطم وتحرك المكونات جيداً.
3. يضاف الملح والفلف الاسود الى القدر ثم تضاف المعكرونة وتحرك المكونات حتى تتجانس.
4. تسكب الباستا اربياتا في وعاء للتقديم وترش على الوجه جبنة البارميزان والزيتون الأسود والبقدونس المفروم.
5. يقدم الطبق ساخناً.