

شوربة الرافيولي بالفطر

المقادير:

- 100 غ معكرونة صدف الرافيولي
- 5 ليتر من الماء
- 50 غ شوربة فطر جاهزة

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير، تغلى الماء على نار مرتفعة.
2. تضاف معكرونة الرافيولي الى الماء المغلي وتطهى جيداً.
3. تنزع الرافيولي من الماء وتوزع القطع في أطباق مجوفة للتقديم.
4. في وعاء آخر، تمزج شوربة الكريمة بالفطر مع الماء وتغلى على نار متوسطة لمدة 5 دقائق.
5. تضاف الشوربة فوق معكرونة الرافيولي ويقدم الطبق ساخناً.
6. يمكن رش البقدونس المفروم على وجه الطبق للتزيين.