

طريقة تحضير الباستا بوتانيسكا

المقادير:

- 3 ملاعق طعام زيت زيتون
- 8 فصوص ثوم مفرومة ناعماً
- 6 شرائح من سمك الأنشوفة، مفرومة ناعماً
- 1/4 إلى 1/2 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر
- 28 أونصة من مكعبات الطماطم
- 2 3/4 كوب ماء
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 باوند من السباغيتي الجافة
- 1/2 كوب من الزيتون المقطّع بخشونة
- 1/3 كوب من أوراق البقدونس المفرومة بشكل خشن
- 1/4 كوب من قشور نبات الكبر، مفرومة فرماً خشناً

طريقة التحضير:

سخن الزيت في قدر كبير أو فرن هولندي على نار متوسطة إلى أن تلمع. تضاف رقائق الثوم والأنشوفة والفلفل وتطهى باستمرار مع التحريك حتى تفوح رائحته لمدة دقيقة واحدة تقريباً. تضاف الطماطم والعصائر والماء ونصف ملعقة صغيرة من الملح. دعه يغلي.

خفّف الحرارة إلى متوسطة-منخفضة، وأضف المعكرونة، واطرك المزيج على نار هادئة مع التحريك من وقت لآخر للتأكد من عدم التصاقها بقاع القدر، حتى تظل المعكرونة صلبة قليلاً عند تذوقها، وتكثف الصلصة وتلتصق بها، حوالي 12 دقيقة. أضف الزيتون، والبقدونس، ونبات الكبر. اخلط المكونات جيداً حتى تجمعها، تذوق واضف البهارات مع المزيد من الملح حسب الحاجة.