

# طريقة تحضير الباستا بوتا نيسكا

## المقادير:

3 ملاعق طعام زيت زيتون

8 فصوص ثوم مفرومة ناعماً

6 شرائح من سمك الأنسوفة، مفرومة ناعماً

1/4 إلى 1/2 ملعقة صغيرة من رقاائق الفلفل الأحمر

28 أونصة من مكعبات الطماطم

2 كوب ماء 3/4

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 فرمًا خشنًا

## طريقة التحضير:

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

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