

طريقة تحضير معكرونة البريما فيرا

المقادير:

- 500 غرام من المعكرونة مسلوقة
- 200 غرام من الجبنة البيضاء، مقطعة إلى مكعبات
- ثوم
- ملعقة كبيرة من إكليل الجبل
- ملعقة كبيرة من الزعتر
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ثمرتا فلفل كبيرتان
- نصف كوب زيتون منزوع النوى ومقطع
- ملح وفلفل

طريقة التحضير:

- نمزج الجبن مع الثوم وإكليل الجبل والزعتر والزيت في وعاء عميق.
- نغطي المزيج ونتركه في الثلاجة لمدة ساعة، ونخرجه قبل استخدامه بثلاث ساعة.
- نسخن الشواية إلى درجة حرارة مرتفعة، ثم نضع عليها الفلفل بحيث تكون الطبقة الخارجية منه لأعلى.
- نترك الفلفل على الشواية لمدة 10 دقائق أو حتى تتحول القشرة الخارجية للون الأسود، ثم نضعه في كيس بلاستيكي ونغلقه بإحكام، ونتركه جانباً لمدة 5 دقائق.
- نزيل قشرة الفلفل ثم نقطعه ونضيفه مع مزيج الجبن والزيتون والملح والفلفل إلى المعكرونة المسلوقة.
- نضع مزيج المعكرونة في طبق التقديم ونقدمه فوراً.

الف صحة!