فيتوتشيني مع الربيان

مدة التحضير: ٤٥ دقيقة

المقادير:

- ٤.٥ مل زيت كانولا
- ٣غ فص ثوم
- ٩٠غ طماطم
- ٢غ رب طماطم
- ملح
- ١٢٥غ معكرونة فيتوتشيني
- ٢٠غ ربيان
- ١/٤ باقة بقدونس

طريقة التحضير:

- يحمى الزيت في قدر غير لاصق ويقلى الثوم . تضاف الطماطم المفرومة ورب الطماطم والملح. يحرك الخليط ويطهى على نار متوسطة لتمسك الصلصة
- تسلق المعكرونة، تغسل وتصفى. ثم تسلق حبات القريدس، تغسل وتصفى وتخلط مع المعكرونة وصلصة الطماطم
- تزين بالبقدونس المفروم وتقدم