

هذا هو بالضبط مقدار الملح الذي يجب وضعه في مياه المعكرونة

المعكرونة هي وجبة سهلة الصنع خلال أيام الأسبوع. يمكنك طهيها حسب تعليمات الحزمة ، حضّر (أو ، دعونا نكون حقيقيين: إعادة تسخين) صلصة على الجانب ، واجمع المكونات في وعاء ، وضع أعلاها جنب البارميزان والفلفل ، وقدمه. ولكن هناك عدد قليل من الأسباب التي تجعل المعكرونة محلية الصنع في كثير من الأحيان ليس لديها نفس الملمس الناعم الحريري ونكهة غنية كما هو الحال في مطعم إيطالي حقيقي. ولإزالة الغموض عن فن صنع المعكرونة الأسبوعية المثالية في المنزل ، احضرنا اليكم أسرار صنعها بشكل مثالي.

قبل بضعة أسابيع ، شاهدنا أحد الطهاة يحضر خطوة بخطوة كيفية إعادة إنشاء إحدى وصفاته المفضلة بسهولة في غضون 10 دقائق أو أقل. هل أنت على استعداد لتذوق أفضل المعكرونة في حياتك؟ من كمية الملح التي يجب إضافتها إلى الماء إلى مدة طبخ الصلصة أو كيفية استخدام الماء المعكرونة ، اليك السر وراء طبق من المعكرونة من المستوى التالي. أفضل جزء؟ تأخذ وصفة البوكاتيني هذه مع الطماطم المستخلصة من الدقائق دقائق لصنعها ولا تتطلب سوى القليل من المكونات - ولكنك لن تخمن أبداً من مذاقها اللذيذ.



1. تأكد من أن مياه المعكرونة مملحة بسخاء. تريد أن يكون طعمها تقريبا مثل المرق لذلك يضيفي نكهة إلى المعكرونة نفسها.
2. المكونات الدنيا والطازجة هي أساسيات وصفة المعكرونة.
3. عندما تغلي المعكرونة الخاص بك ، توقف عن طهيها قبل أن تصبح al dente. تُصفى وتُضاف مباشرة إلى الصلصة مع بعض مياه المعكرونة المحجوزة لطهي بقية الطريق. ستقوم الصلصة بتغطية المعكرونة وتعطيها ملمس حريري بشكل لا يصدق ، وسيتم طهي المعكرونة الخاصة بك بشكل مثالي.

طريقة تحضير الصلصة:

(4-6 وجبات)

المكونات:

bucatini المجففة ، ونوعية جيدة

2 ملعقة كبيرة الثوم وشرائح رقيقة

2 طماطم بندورة كرزية مختلطة ، مقطعة الى نصف

1 ملعقة كبيرة. توابل ، مفرومة

2 ملعقة كبيرة. أوراق الريحان ، chiffonade

4 ملعقة كبيرة. زيت الزيتون البكر الممتاز

الملح ، كوشير ، حسب الحاجة

رقائق الفلفل الأحمر المجروش ، حسب الحاجة

الطريقة:

1. في مقلاة ، سخّن الزيت قليلا. تضاف شرائح الثوم مع قليل من الفلفل الأحمر المهروس وتُقلى لمدة دقيقة واحدة. يجب ألا يكون هناك لون على الثوم. يضاف الزعتر إلى الثوم والزيت ويُطهى لمدة 15 ثانية.
 2. يضاف الطماطم الكرزية إلى المقلاة وتظل مقلية. نكهها مع قليل من الملح. سوف تقوم الطماطم الكرزية بالافراج عن عصائريهم. واصل الطبخ حتى تجف إلى حد ما. يجب أن تكون الصلصة مكتنزة ، طازجة المظهر ، وليست رقيقة جدًا. أضف التوابل بالطريقة التي تليق بذوقك ولكن كن كريما .
 3. عندما تكون الصلصة جاهزة ، احضر قدرًا كبيرًا من الماء المملح جيدًا وضعه على درجة الغليان (يجب أن توضع المنكهات مع الملح حتى يصبح طعم الصلصة شبيه بطعم المرق).
 4. أعد تسخين الصلصة في مقلاة كبيرة على نار متوسطة.
- ✖
5. اطبخ المعكرونة حتى تصبح الدينتي تقريبًا . اترك احتياطي حوالي 1/2 كوب من ماء الطهي المعكرونة. استنزف المعكرونة وأضفها إلى الصلصة لإنهاء الطهي في الصلصة.
 6. أضف القليل من سائل تحضير المعكرونة لتخفيف الصلصة إذا لزم الأمر. أضف الريحان في الدقيقتين الأخيرتين من عملية الطهي. تنقسم بين الأطباق الضحلة الدافئة الكبيرة. أضف جبنة

البارميزان الطازجة فوقها ، حسب الرغبة.