

وصفة الريجا توبي المحسوسة هذه أشهى ما ستأكله!

ريجا توبي هي شكل من أشكال المعكرونة على شكل أنبوب من أطوال وأقطار مختلفة تنشأ في إيطاليا. وهي أكبر من باستا البيني (نوع من المعكرونة مع قطع على شكل اسطوانة) و زيتا (هي المعكرونة المبثوقة بحجم أصغر من ريجا توبي ولكن أكبر من الميزاني . قد يكون لـ Ziti جوانب ناعمة ، لكن إضافة الكلمة rigati تشير إلى خطوط أو تلال على سطح المعكرونة الخارجي) ، وأحياناً منحنية قليلاً، على الرغم من أي مكان بالقرب من منحني كما الكوع المعكرونة . يمتلك ريجا توبي بشكل مميز طوله ، وأحياناً يتضاعف حول الأنبوب. وعلى عكس البيني ، يتم قطع نهايات ريجا توبي في مربع (العمودي) على الجدران أنبوب بدلاً من قطرها .

كلمة ريجا توبي تأتي من الإيطالية وتعني " محدد " أو " مبطنة "، ويرتبط مع أطباق من جنوب ووسط إيطاليا. Rigatoncini هي نسخة أصغر ، قريبة من الحجم penne. اسمها يأخذ على اللاحقة الضئيلة -ino -pluralized -ini

ريجا توبي هو شكل المعكرونة المفضل خاصة في جنوب إيطاليا ، لا سيما في صقلية . كما تجعل سلالته التي تحمل الاسم نفسه أسطحًا لاصقة أفضل للصلصات والجبين المبشور من المعكرونة ذات الوجه السلس مثل زيتا.



عندما اكتشفنا في البداية أن عبارة "stuffed rigatoni" كانت عبارة بحث شائعة ، شعرنا بالارتباك. لماذا لا يشتري الباحثون الرافيولي ببساطة؟ لكننا اختبرنا الطريقة على أي حال ومُدمنا لمعرفة أننا مشجعون ضخمون. الريجا توبي المحسوسة هي طريقة مختلفة من الرافيولي أو التورتيليني ، وهو يستحق ذلك ... ألف مرة. هناك شيء حول هذه المعكرونة المحسوسة ، والطريقة التي تمتلك بها التلال الصلصة ، وحقيقة أن مزيج ليمون ريكوتا - بارم ينفجر قليلاً مع كل لدغة .

هذه وصفة رائعة! الشيء الوحيد هو التأكد من الحصول على اللحم ملء على طول الطريق في منتصف المعكرونة! وكذلك ملء اللحم يجعل اللحم كبيرة!

الغلة:

6 حصص

وقت الإعداد: 0 ساعة 20 دقيقة

الوقت الإجمالي: 0 ساعة 55 دقيقة

مكونات

- $\frac{3}{4}$ رطل من الريجا تونى
- الملح كوشير
- ذ حاوية او 16 رطل من الريكوتا
- $\frac{1}{2}$ علبة او 10 أوقية من السبانخ المجمدة ، إذا بتها ، وتبزر بها ، ومقطعة
- 2 فصوص من الثوم، مفروم
- 1 بيضة
- $\frac{1}{2}$ ج. المبشر البارميزان ، بالإضافة إلى المزيد من الرش رقائق الفلفل الأحمر
- تلذذ من 1 الليمون
- 1 او 32 أوقية من جرة مارينارا
- 1 و نصف ج. من جبنة موزاريلا الممزقة

طريقة التحضير:

1. سخن الفرن إلى 350. ادهني ورقة الخبز الكبيرة منزوع الدهن مع رذاذ الطهي أو الزيت. في وعاء كبير من الماء المغلي المמלח ، طهي ريجا تونى وفقاً لتعليمات الحزمة حتى ال دينت.
2. استنزاف ، ثم مبعثر على ورقة الخبز المعدة.
3. في وعاء كبير ، اخلطي معاً الريكوتا والسبانخ والبارميزان والثوم وبرش الليمون. الموسم مع الملح وقليل من رقائق الفلفل الأحمر. نقل الخليط إلى كيس الأنابيب أو كيس من البلاستيك كبير الأغلاق وقنص زاوية واحدة.
4. انتشر طبقة من الصلصة في القاع أو مقلاة كبيرة أو طبق تحميص متوسط. املأ كل ريجا تونى بمزيج الريكوتا ثم ضعه فوق الصلصة في دوائر متعددة المركز في طبقة متساوية. أعلى مع المزيد من الصلصة وجبن موزاريلا. ضع طبقة أخرى من ريجا تونى مملوئة على الوجه ثم انتشر المزيد من الصلصة فوقها. يرش مع البارميزان. خبز حتى أعلى هو متموج وصلصة هو فقاعة ، حوالي

30 دقيقة.

