

باستا ارا بيا تا

وقت الطهي: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- $\frac{1}{2}$ كوب زيت زيتون
- 6 فص ثوم / مفروم شرائح
- 1 ملعقة صغيرة شطة مجروشة
- 1 علبة طماطم مهروسة
- $\frac{1}{2}$ كوب صلصة طماطم
- $\frac{1}{4}$ كوب ريحان، طازج ومفروم
- 1 عبوة معكرونة بينه
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. في قدر، يسخن زيت الزيتون على نار متوسطة.
2. يضاف الثوم والطماطم وصلصة الطماطم والريحان وتترك المكونات على النار لحوالي 20 دقيقة، مع التحريك.
3. تسلق المعكرونة في ماء مملح لتنضج، ثم تصفى وتغسل في الماء البارد وتترك جانبا.
4. تضاف المعكرونة لصلصة الطماطم وتتبّل بالملح والفلفل وتترك على النار لحوالي 10 دقائق.
5. تقدم المعكرونة ارا بيا تا ساخنة ويضاف رشّة جبن بارميزان على الوجه، حسب الرغبة.