

# فيتو تشنيني مع الربيان

مدة التحضير: ٤٠ دقيقة

المقادير:

- ٤٠ مل زيت كا نولا
- ٣٣ غ فص ثوم
- ٩٠ غ طماطم
- ٢٢ غ رب طماطم
- ملح
- ١٢٥ غ معكرونة فيتو تشنيني
- ٢٠ غ 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 متواضعة لتمسك الصلصة
- تسلق المعكرونة، تغسل وتصفى. ثم تسلق حبات القرىدوس، تغسل وتصفى وتخلط مع المعكرونة وصلصة الطماطم
- تزين بالبقدونس المفروم وتقديم