معكرونة البيتزا

المقادير:

- 100 غ معكرونة
- 250 غ لحم مفروم
- 1 بصلة مفرومة
- 2 فص ثوم مهروس
- 1 حبة فلفل أخضر مقطعة
- 150 غ شرائح سلامي
- علبة صلصة بيتزا جاهزة
- 2 ملعقة كبيرة حليب سائل
- 1 كوب جبنة موزاريلا مبشورة

طريقة التحضير

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 350 درجة مئوية.
2. تسلق المعكرونة ثم تصفى وتترك على جنب.
3. في مقلاة واسعة، يضاف اللحم ويطهى على نار متوسطة.
4. يضاف الثوم والبصل والفلفل الى اللحم وتطهى المكونات حتى ينضج اللحم.
5. تضاف المعكرونة والسلامي والصلصة والحليب الى اللحم وتخلط المكونات جيداً.
6. توضع المكونات في طبق للفرن.
7. يدخل الطبق الى الفرن ويطهى لمدة 20 دقيقة.
8. توزع جبنة الموزريلا على وجه الطبق ثم يدخل من جديد الى الفرن لحوالي 10 دقائق حتى تحمر الجبنة.
9. يقدم الطبق ساخناً.