

يجب عليك ان تحضّر وصفة اللحم البقري والقشدة هذه للعشاء الليلة

المعكرونة ربما هو الشيء المفضل عندي للطهي. أنا احب ان أحضر الصلصة بشكل خاص! في هذه الوصفة الصلصة هي خليط سميك وغني مكتنم من اللحم البقري مع الطماطم والكريمة والجبن الشيدر الذي يبدو وكأنه الحل المثالي لأي شخص يحب شطائر الجبن والمعكرونة والجبن أكثر من أن يقرر بينهما.

المعكرونة على شكل القذائق هي شكل المعكرونة مثالية لصلصة مثل هذا ، أيضا. قشور المعكرونة الصغيرة هذه رائعة في اصطياد الصلصة وقطع اللحم البقري المطحونة ، لذلك كل قذيفة تشبه جيب صغير مليء بالطعم.

تمت كتابة الوصفة لخدمة أربعة أشخاص ، لكنني أحب عمل مجموعة كبيرة جدًا عندما أصنع معكرونة مثل هذا ؛ أنا دائما أشعر مثل المعكرونة في صلصة كريم الطماطم السمين سميقة ، وأفضل حتى بقايا الطعام من أنه هو حق قبالة الموقد. هذه الصلصات تعاد تسخينها بشكل جميل ، ويبدو أن النكهات تصبح أفضل بعد ليلة في الثلاجة ، لذلك يتم فرز الغداء للأيام القليلة القادمة.

لا أستطيع حتى أن أخبركم كم من هذه المعكرونة التي تناولتها على الأرجح 13 مناسبة مختلفة. حسنا ، أولاً ، يجب أن أخبرك أنه لا يوجد أي نوع من المجاملة هنا. كلا. ومن الواضح أن هذا العشاء نوع من خارج مقلاة. فقط انتزاع شوكة الخاص بك وتناوله!

كل تلك الصلصة بالكريمة كل تلك المعكرونة المغمسة بالصلصة القشدية الدسمة لا تقاوم. اللحم البقري المطحون بشكل مثالي ، مرة أخرى ، يمتص كل قطرة من تلك السمكة الكريمة السماوية.

لا أستطيع حتى أن أتحدث عن هذا لأنني الآن في حاجة إلى القيام بذلك لتناول العشاء. مرة أخرى. للمرة الرابعة عشر.



الغلة: 4 حصص وقت الإعداد: 15 دقيقة وقت الطهي: 25 دقيقة الوقت الإجمالي: 40 دقيقة

مكونات:

- 8 أوقية قذائف المعكرونة المتوسطة
- 1 ملعقة طعام زيت زيتون
- 1 رطل من اللحم المفروم
- ½ بصل حلو متوسط ، مكعبات
- 2 فص ثوم مفروم
- 1 ½ ملعقة صغيرة توابل إيطالية
- 2 ملعقة كبيرة كبريتان من الدقيق لجميع الأغراض
- 2 كوب لحم البقر المخزون
- 1 (15-أوقية) يمكن صلصة الطماطم
- ¾ كوب قشدة ثقيلة
- الملح كوشر والفلفل الأسود المطحون الطازج ، حسب الذوق
- 6 أونصات تمزيقه جينة شيدر فائقة الحادة ، حوالي 1 1/2 كوب

الاتجاهات:

1. في وعاء كبير من الماء المغلي المملح ، اطهي المعكرونة وفقاً لتعليمات الحزمة ؛ صفها جيدا من الماء.
2. تسخين زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على نار متوسطة عالية. يضاف لحم البقر المطبوخ ويُطهى حتى يصبح لونه بنيًا ، حوالي 3-5 دقائق ، مع الحرص على تفتيت اللحم البقري أثناء الطهي. استنزاف الدهون الزائدة. ضعه جانبا.

3. يُضاف البصل ويُطهى مع التقليب بشكل متكرر حتى يصل إلى نصف ساعة. يقلب الثوم والتوابل الإيطالية حتى تفوح رائحته ، حوالي 1 دقيقة.
4. اخفق الدقيق حتى يصبح لونه بنيًا خفيفًا ، حوالي 1 دقيقة.
5. امزج تدريجيا في مخزون اللحم البقري وصلصة الطماطم. جلب ليغلي. تقليل الحرارة ويترك على نار خفيفة ، مع التحريك من حين لآخر ، حتى انخفاض وتثخن قليلا ، حوالي 6-8 دقائق.
6. أضف المعكرونة واللحم البقري والقشدة الثقيلة حتى يتم تسخينها ، حوالي 1-2 دقيقة ؛ اضف الملح والفلفل للمذاق. يقلب الجبن حتى يذاب ، حوالي 2 دقيقة.
7. تقدم على الفور.