

3 وصفات شهية بالمعكرونة

هناك عدد لا يعد ويحصى من الأطباق المتنوعة التي يمكن تحضيرها من المعكرونة ، والتي بدورها تتنوع أشكالها وأنواعها وطرق استخدامها .

لكل عشاق الباستا نقدم لكم 3 وصفات شهية بالمعكرونة والتي يمكن تحضيرها بكل سهولة وستنال اعجاب الجميع :

• طاجن معكرونة بالجمبري

المقادير:

- 4 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة كبيرة ثوم ، مهروس
- $\frac{1}{2}$ كيلو جمبري ، منظف ومقشر
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة
- 1 ملعقة صغيرة زعتر
- فلفل ألوان ، مقطعة
- بصل أخضر ، مفروم
- 2 كوب حليب
- 2 ملعقة صغيرة دقيق
- 1 عبوة معكرونة بنا
- جبنة موتساريلا

طريقة التحضير:

1. في مقلاة ، تسخن ملعقتين من الزبدة على النار ، ثم يضاف الثوم والجمبري وملعقة من الملح وملعقة من الفلفل الأسود والكزبرة والزعتر وتحرك المكونات جيداً.
2. يضاف الفلفل الألوان والبصل الأخضر وتقلب المقادير على النار حتى تنضج.
3. يوضع الجمبري في طبق.
4. في نفس المقلاة ، يضاف الحليب والدقيق والملح والفلفل وملعقتين من الزبدة.
5. توضع المعكرونة في الطاجن ثم تضاف الصلصة البيضاء وتقلب

المكونات.

6. يضاف الجمبري وجبنه الموتزاريلا.
7. يدخل الطاجن الى الفرن المسخن على درجة 200 مئوية لمدة 10 دقائق.
8. يقدم الطبق ساخناً.



• طاجن معكرونة بالسجق

المقادير:

- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 3 فص ثوم ، مهروس
- 1/2 كيلو سجق
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة زعتر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة كمون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة سماق
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- رشة فلفل أسود
- 1 ملعقة صلصة
- فلفل ألوان
- 2 كوب حليب
- 3 ملعقة صغيرة دقيق
- 1 ملعقة زبدة
- رشة ملح
- رشة فلفل أسود
- رشة جوز الطيب
- 1 عبوة معكرونة

طريقة التحضير:

- في مقلاة ، يوضع القليل من الزيت على النار ، ثم يضاف الثوم والسجق مع التقليب قليلاً.
- يضاف الزعتر والكمون والسماق والفلفل الأسود ثم تضاف الصلصة وفلفل ألوان ويقلب المزيج حتى ينضج السجق.
- في مقلاة أخرى ، يضاف الحليب والدقيق مع التحريك جيداً.
- تضاف الزبدة ويتبل المزيج بالملح والفلفل الأسود وجوزة الطيب ثم يترك على النار لينضج.

- توضع المعكرونة في الطاجن ويضاف السجق وجبنه الموزاريلا والبشا米ل والزعتر.
- يدخل الطاجن الى الفرن المسخن مسبقاً على درجة حرارة 180 لمدة 10 دقائق.
- يقدم الطبق ساخناً.



▪ معكرونة محشية

المقادير:

للحسو :

- $\frac{1}{2}$ كوب جبنة فيتا
- $\frac{1}{2}$ كوب جبنة كريمي
- فلفل ملون ، مقطع
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة زعتر

صلصة البشا米ل :

- 1 لتر حليب
- 3 ملعقة كبيرة دقيق
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل
- 2 مكعب زبدة

طريقة التحضير:

1. لتحضير عجينة الكانيلوني ، يوضع مقلاة على النار ويضاف الحليب والدقيق والملح والفلفل الأسود مع التحرير جيداً.
2. تضاف الزبدة الى المزيج وتترك حتى تغلي.
3. لتحضير الحشو ، تخلط جبنة الفيتا مع الجبن الكريمي والزعتر جيداً.
4. تحشى الكانيلوني بالحسوة المحضرة ثم توضع بوعاء بيريكس وتضاف صلصة البشا米ل والجبنة الموزاريلا على الوجه.
5. تدخل الصينية الى الفرن المسخن على درجة حرارة 180 لمدة 20 دقيقة.
6. يقدم الطبق ساخناً.

