

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
- ½ كيلو جمبري ، منطف 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 موتزاريلا

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 وجبنة الموتزاريلا.
7. يدخل الطاجن الى الفرن المسخن على درجة 200 مئوية لمدة 10 دقائق.
8. يقدم الطبق ساخنًا.



طاجن معكرونة بالسجق

المقادير:

- 1 ▪ ملعقة كبيرة زيت
- 3 ▪ فص ثوم ، مهروس
- 1/2 ▪ كيلو سجق
- 1/2 ▪ ملعقة صغيرة زعتر
- 1/2 ▪ ملعقة صغيرة كمون
- 1/2 ▪ ملعقة صغيرة سماق
- 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 وجبنة الموتزاريلا والبشاميل والزعتر.
- يدخل الطاجن الى الفرن المسخن مسبقاً على درجة حرارة 180 لمدة 10 دقائق.
- يقدم الطبق ساخنًا.



▪ معكرونة محشية

المقادير:

للحشو :

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

صلصة البشاميل :

- 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 و الدقيق والملح والفلفل الأسود مع التحريك جيداً .
2. تضاف الزبدة الى المزيج وتترك حتى تغلي.
3. لتحضير الحشو ، تخلط جبنة الفيتا مع الجبن الكريمي والزعتر جيداً .
4. تحشى الكانيلوني بالحشوة المحضرة ثم توضع بوعاء بيريكس وتضاف صلصة البشاميل والجبنة الموتزاريلا على الوجه.
5. تدخل الصينية الى الفرن المسخن على درجة حرارة 180 لمدة 20 دقيقة .
6. يقدم الطبق ساخنًا .

