

وصفة الريجاتوني المحشوة هذه أشهى ما ستأكله!

ريجاتوني هي شكل من أشكال المعكرونة على شكل أنبوب من أطوال وأقطار مختلفة تنشأ في إيطاليا. وهي أكبر من باستا البيني (نوع من المعكرونة مع قطع على شكل اسطوانة) و زيتي (هي المعكرونة المبتوقة بحجم أصغر من ريجاتوني ولكن أكبر من الميزاني . قد يكون لـ Ziti جوانب ناعمة ، لكن إضافة كلمة rigati تشير إلى خطوط أو تلال على سطح المعكرونة الخارجي) ، وأحيانا منحنية قليلا، على الرغم من أي مكان بالقرب من منحنى كما الكوع المعكرونة . يمتلك ريجاتوني بشكل مميز طوله ، وأحيانا يتصاعد حول الأنبوب. وعلى عكس البيني ، يتم قطع نهايات ريجاتوني في مربع (العمودي) على الجدران أنبوب بدلا من قطريا .

كلمة ريجاتوني تأتي من الإيطالية وتعني " مخدد " أو "مبطنة"، ويرتبط مع أطباق من جنوب ووسط إيطاليا. Rigatoncini هي نسخة أصغر ، قريبة من الحجم penne. اسمها يأخذ على اللاحقة الضئيلة -ino (pluralized -ini) يدل على حجمها النسبي.

ريجاتوني هو شكل المعكرونة المفضل خاصة في جنوب إيطاليا ، لا سيما في صقلية . كما تجعل سلالاته التي تحمل الاسم نفسه أسطحًا لاصقة أفضل للصلصات والجبن المبشور من المعكرونة ذات الوجه السلس مثل زيتي.



عندما اكتشفنا في البداية أن عبارة "stuffed rigatoni" كانت عبارة بحث شائعة ، شعرنا بالارتباك. لماذا لا يشتري الباحثون الرافيولي ببساطة؟ لكننا اختبرنا الطريقة على أي حال وصُدمنا لمعرفة أننا مشجعون ضخمون. الريجاتوني المحشوة هي طريقة مختلفة من الرافيولي أو التورتيليني ، وهو يستحق ذلك ... ألف مرة. هناك شيء حول هذه المعكرونة المحشوة ، والطريقة التي تمتص بها التلال الصلصة ، وحقيقة أن مزيج ليمون ريكوتا-بارم ينفجر قليلا مع كل لدغة.

هذه وصفة رائعة! الشيء الوحيد هو التأكد من الحصول على اللحم ملء على طول الطريق في منتصف المعكرونة! وكذلك ملء اللحم يجعل اللحم كبيرة!

الغلة:

6 حصص

وقت الإعداد: 0 ساعة 20 دقيقة

الوقت الإجمالي: 0 ساعة 55 دقيقة

مكونات

- $\frac{3}{4}$ رطل من الريجاتوني
- الملح كوشير
- ذ حاوية أو 16 رطل من الريكوتا
- $\frac{1}{2}$ علبة أو 10 أوقية من السبانخ المجمدة ، إذابتها ، وتبرز بها ، ومقطعة
- 2 فصوص من الثوم ، مفروم
- 1 بيضة
- $\frac{1}{2}$ ج. المبشور البارميزان ، بالإضافة إلى المزيد من الرش
- رقائق الفلفل الأحمر
- تلذذ من 1 الليمون
- 1 أو 32 أوقية من جرة مارينارا
- 1 و نصف ج. من جبنة موزاريلا الممزقة

طريقة التحضير:

1. سخن الفرن إلى 350. ادهني ورقة الخبز الكبيرة منزوع الدهن مع رذاذ الطهي أو الزيت. في وعاء كبير من الماء المغلي المملح ، طهي ريجاتوني وفقا لتعليمات الحزمة حتى ال دينت.
2. استنزاف ، ثم مبعثر على ورقة الخبز المعدة.
3. في وعاء كبير ، اخلطي معاً الريكوتا والسبانخ والبارميزان والثوم وبرش الليمون. الموسم مع الملح وقليل من رقائق الفلفل الأحمر. نقل الخليط إلى كيس الأنابيب أو كيس من البلاستيك كبير الأغلاق وقنص زاوية واحدة.
4. انتشر طبقة من الصلصة في القاع أو مقلاة كبيرة أو طبق تحميص متوسط. املاً كل ريجاتوني بمزيج الريكوتا ثم ضعه فوق الصلصة في دوائر متحدة المركز في طبقة متساوية. أعلى مع المزيد من الصلصة وجبن موزاريلا. ضع طبقة أخرى من ريجاتوني مملوءة على الوجه ثم انتشر المزيد من الصلصة فوقها. يرش مع البارميزان. خبز حتى أعلى هو متموج وصلصة هو فقاعة ، حوالي

30 دقيقة.

