

## مكرونه بالشمر والسجق



### مكونات

- باوند باستا 1
- رطل من لحم الديك الرومي الإيطالي أو نقانق 1  
لحم الخنزير ، تمت إزالة الأغلفة
- بصلة شمر كبيرة أو 2 متوسطة ، حوالي 1 باوند 1  
عند التقليم
- ملعقة كبيرة زيت زيتون (اختياري) 1
- ملعقة صغيرة ملح 1/4
- كوب نبيذ أبيض جاف 1/2
- كوب كريمة ثقيلة 1/2
- ملعقة صغيرة أوراق زعتر طازجة أو 1/2 ملعقة 1  
صغيرة جافة

- حبة زيتون كالاماتا منزوعة النوى ، مقطعة أرباع 15 بالطول

## الاتجاهات

**الخطوة 1:** طهي 1 رطل من المعكرونة في قدر كبير من الماء المغلي المملح جيداً حتى تنضج ؛ استنزاف ، مع توفير نصف كوب من ماء المعكرونة

**الخطوة 2:** في هذه الأثناء ، نحمر نقانق 1 رطل على نار متوسطة عالية في مقلاة كبيرة ، ويفكك القطع بملعقة خشبية ؛ اطبخي حتى يختفي اللون الوردي ، 5 دقائق. انقلي النقانق إلى وعاء

**الخطوة 3:** قطع 1 بصلة شمر إلى شرائح ، بسمك 1/4 بوصة ؛ قطع تلك الشرائح بالعرض إلى أعواد ، مرة أخرى حوالي 1/4 بوصة. أضف 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون إلى المقلاة ، إذا لزم الأمر لطهي الشمر. أضف الشمر يتبل بربع ملعقة صغيرة ملح. يُطهى على نار متوسطة حتى يلين ويتكرمل لمدة 10 دقائق. يضاف 12 كوب نبيذ. طبخ لتقليل إلى النصف. أضف 1/2 كوب كريمة وملعقة صغيرة زعتر ونقانق محفوظة. يُطهى على نار خفيفة حتى تتكاثف الصلصة قليلاً ، لكن لا تزال سائلة.

**الخطوة 4:** أضيفي المعكرونة المصفاة إلى المقلاة مع الزيتون. قلبي المعكرونة لتغليفيها. أضف بعضًا من ماء المعكرونة الساخنة المحفوظة إذا بدا الطبق جافًا.

## مانكوتي جبن وسبانخ مع صلصة اللحم



### مكونات

لملء

- عبوتان ( 10 أونصات) سبانخ مجمدة ومقطعة
- فص ثوم مفروم 2
- بصلة متوسطة مفرومة 2
- أونصات جبنة موزاريلا مبشورة 10

- كوب جبن ريكوتا 2
- كوب جبن بارميزان، مبشور طازج 1/2
- كوب جبن قريش 1/3
- كوب فلفل أحمر أو أخضر مفروم 1/2
- كوب بقدرونس مفروم طازج 1/4
- بيضة مخفوقة قليلاً 1
- ملعقة صغيرة أوريغانو 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة فلفل 1
- ملعقة صغيرة جوزة الطيب 1/2
- علبة واحدة (15 أونصة) من قشور المانيكوتي
- ملاعق كبيرة زيت زيتون 2

لتحضير صلصة اللحم:

- رطل ظرف مطحون 1/2
- رطل سجق إيطالي ساخن (إزالة من الغلاف) 1/2
- علبة (15 أونصة) مهروس طماطم 1
- كوب معجون طماطم 1/4
- كوب نبيذ أحمر 1/4
- ملاعق كبيرة عصير ليمون، طازج 3
- ملعقة صغيرة سكر 1
- ملعقة صغيرة ملح 1/4
- ملعقة صغيرة فلفل 1/4

## الاتجاهات

لملء

**الخطوة 1:** للحشوة ، قم بإذابة 2 عبوة سبانخ مجمدة. اعصر كل الماء عن طريق ضغط السبانخ في مصفاة بظهر يدك أو بملعقة خشبية. ضعي في وعاء خلط كبير. أضف 2 فص ثوم ، 2 بصل ، 1/2 كوب جبن موزاريلا ، 1 كوب جبن ريكوتا ، 1/4 كوب جبن بارميزان ، 1/3 كوب جبن قريش ، 1/2 كوب فلفل أحمر ، 1/4 كوب بقدرونس ، بيضة ، 1 ملعقة صغيرة زعتر ، 1 ملعقة صغيرة ملح ، 1 ملعقة صغيرة فلفل ، 12 ملعقة صغيرة جوزة الطيب. باستخدام ملعقة خشبية ، اخلطي المزيج جيدًا. غطيها بغطاء بلاستيكي. اجلس جانبا

**الخطوة 2:** قم بطهي علبة واحدة من المانيكوتي وفقًا لتوجيهات العبوة. تصرف. قلبي برفق مع 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون. غطيها بغطاء بلاستيكي. اجلس جانبا

لتحضير صلصة اللحم:

**الخطوة 1:** لصلصة الطماطم واللحوم ، قم بطهي 1/2 رطل من ظرف الطماطم المطحون ونصف باوند من النقانق في مقلاة كبيرة على نار متوسطة عالية حتى يتحول لونها إلى اللون البني ، وتتكسر بملعقة خشبية. صفي كل الدهون

**الخطوة الثانية:** قلب علبة واحدة من هريس الطماطم ، وربع كوب من معجون الطماطم ، وربع كوب من النبيذ الأحمر ، و 3 ملاعق كبيرة من عصير

الليمون ، وملعقة صغيرة من السكر ، وربع ملعقة صغيرة من الملح وربع ملعقة صغيرة من الفلفل. سخنيها حتى الغليان على نار عالية. يُطهى لمدة 5 دقائق ، أو حتى يتماسك قليلاً. يُضاف اللحم ويُحرَّك المزيج. ازالة من الحرارة.

**الخطوة 3:** سخني الفرن إلى 350 درجة. قاع الزيت مقاس 9 × 13 بوصة أو صحن مقاوم للفرن مع 1 ملعقة كبيرة زيت. اجلس جانبا

**الخطوة 4:** اخلطي باقي جبن الموزاريلا والريكوتا وربع كوب من جبن البارميزان حتى تمتزج جيداً. احتياطي.

**الخطوة 5:** املاً المانيكوتي برفق بحشو السبانخ والجبن. توضع في مقلاة الخبز جنباً إلى جنب. تُسكب صلصة اللحم فوقها بالملعقة. غطيها بورق احباط

**الخطوة 6:** اخبز لمدة 30 دقيقة. كشف. يُسكب مزيج جبن الريكوتا في قطع صغيرة فوق المعكرونة. العودة للفرن. يُطهى لمدة 10 دقائق أو حتى يصبح لون طبقة الجبن بنيًا قليلاً.

## دجاج بيكاتا مع أرز



### مكونات

- ملاعق كبيرة زبدة 2
- أونصات فطر مقطع 8
- ملعقة كبيرة طحين 1
- قشر وعصير ليمونة واحدة
- كوب مرق دجاج 1
- كوب قطع دجاج مطبوخة 2
- ملاعق كبيرة قير 2
- ملعقة صغيرة ملح 1/2
- فلفل للذوق
- ملاعق كبيرة كريمة خفق 2
- أكواب أرز مطبوخ 4

## الاتجاهات

**الخطوة 1:** قم بإذابة ملعقتين كبيرتين من الزبدة في مقلاة كبيرة على نار عالية.

**الخطوة 2:** أضف 8 أونصات من شرائح الفطر؛ يُطهى مع التحريك حتى يصبح لونه بنياً خفيفاً ، حوالي 5 دقائق. يرش عليها 1 ملعقة كبيرة طحين. يطهى مع التحريك لمدة 1 دقيقة. يُضاف الحماس المبشور ناعماً وعصير ليمونة صغيرة ، وكشط القطع ذات اللون البني. يضاف 1 كوب مرق دجاج ، 2 كوب قطع دجاج مطبوخ ، 2 ملعقة كبيرة قبر ، مفروم ، 1/2 ملعقة صغيرة ملح وفلفل حسب الرغبة. تقليل الحرارة ينضج ، 5 دقائق. قلبي 2 ملاعق كبيرة من كريمة الخفق

**الخطوة 3:** قدميه فوق الأرز ورشي البقدونس المفروم.



## الباذنجان القلبية والبارميزان



### مكونات

- باذنجان متوسط 1
- ملاعق صغيرة ملح (استخدام مقسم) 2
- ملعقة كبيرة زائد 1/2 كوب زبدة أو سمن 1 (استخدام مقسم)
- بصلة متوسطة مفرومة 1
- كوب فلفل أخضر مفروم 1/3
- باوند لحم بقري مفروم 1
- علبة طماطم ، غير مجففة ومقطعة (أونصة 28) 1 بشكل خشن (مكعبات تعمل جيدًا أيضًا)
- علبة ( 6 أونصات) معجون طماطم
- ملعقة صغيرة زعتر كامل مجفف 1/2
- ملعقة صغيرة ريحان كامل مجفف 1/2
- ملعقة صغيرة من البردقوش الكاملة المجففة 1/2

- ملعقة صغيرة فلفل 1/2
- بيضة مخفوقة مع 4 ملاعق كبيرة حليب 2
- أكواب بقسماط مطحون 3/4
- كوب جبن موزاريلا مبشور 2
- كوب جبن بارميزان مبشور 3/4
- حلقات الفلفل الأخضر وأغصان البقدونس الطازجة للتزيين

## الاتجاهات

**الخطوة 1:** قشر حبة متوسطة الحجم من الباذنجان ، إذا رغبت في ذلك ، وقطعها إلى شرائح بسمك 1/4 بوصة. يرش 1 ملعقة صغيرة ملح. دعنا نقف لمدة ساعة. تخلصي من الرطوبة بالمناشف الورقية

**الخطوة 2:** في قدر كبير جدا ، ذوبي 1 ملعقة كبيرة زبدة. يضاف 1 بصلة مفرومة و 1/3 كوب فلفل أخضر مفروم. يقلى البصل حتى يصبح نصف شفاف

**الخطوة 3:** أضيفي 1 رطل من اللحم المفروم ، واطبخي على نار متوسطة مع التحريك حتى ينضج اللحم البقري. تصرف

**الخطوة 4:** أضف 1 (28 أونصة) علبة طماطم مفرومة بشكل خشن ، وعلبة واحدة (6 أونصات) من معجون الطماطم ، ونصف ملعقة صغيرة من الزعتر المجفف ، ونصف ملعقة صغيرة من الريحان المجفف ، ونصف

ملعقة صغيرة من البردقوش المجفف ، وملعقة صغيرة من الملح والملح. 1/2 ملعقة صغيرة فلفل. اجلب ليغلي خفي الحرارة واتركها على نار هادئة ، مغطاة لمدة 30 دقيقة.

**الخطوة 5:** سخني الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت ، ادهني صحن خبز مقاس 13 × 9 × 2 بوصة بقليل من الدهن.

**الخطوة 6:** اغمس شرائح الباذنجان في خليط البيض (مصنوع من 2 بيضة مخفوقة مع 4 ملاعق كبيرة من الحليب) ثم في 3/4 كوب من فتات الخبز الجاف ، مع تغطيتها جيداً.

**الخطوة 7:** في مقلاة ثقيلة ، تذوب 1/4 كوب زبدة. توضع طبقة واحدة من الباذنجان في المقلاة وتحمر على الجانبين ، حوالي 3 دقائق لكل جانب. كرري العملية مع باقي شرائح الباذنجان مع إضافة المزيد من الزبدة حسب الحاجة.

**الخطوة 8:** في طبق الخبز المدهون ، ضعي طبقة من ثلث صلصة اللحم ونصف باذنجان وكوب جبن موزاريلا وربع كوب جبن بارميزان. كرر الطبقات. أضيفي ما تبقى من صلصة اللحم وضعي فوقها جبنة البارميزان المتبقية.

**الخطوة 9:** اخبز لمدة 30 إلى 35 دقيقة. يُزين بحلقات الفلفل الأخضر والبقدونس.

## ترامزيني روبيان وخصار



### مكونات

للسندويشات

- جزرة مقشرة ومقطعة 1
- كوسة ، مقلمة 1
- ضلع كرفس ، مقلّم 1
- بصلة شمر ، مقلمة ، مزالة السعف 1/2
- ملعقة كبيرة زيت زيتون، بكر ممتاز 1 1/2
- أونصات روبيان، مطبوخ 8

- ملاعق كبيرة مايونيز ، على الطريقة الإيطالية ، 3
- انظر أدناه ، أو اشتريتها من المتجر
- ملح البحر الناعم والفلفل المطحون الطازج
- شرائح خبز سندويتش أبيض ناعم ، قشور مقلمة 4

### لتحضير المايونيز

- صفار بيض كبير 2
- أكواب زيت نباتي 3/4
- عصير نصف ليمونة
- قليل من الملح
- كوب زيت زيتون 1/4

## الاتجاهات

### للسندويشات

**الخطوة 1:** استخدم مقشرة خسروات أو مندولين أو مبشرة صندوقية لتقطيع جزرة واحدة ، 1 كوسة ، 1 ضلع كرفس ، 1/2 بصيلة شمر بالطول. بدلا من ذلك ، جوليان الخضار.

**الخطوة 2:** املا قدرًا متوسط الحجم بالماء ، وأضف قليلاً من الملح ، واتركه على نار هادئة. املا وعاءً بالماء المثلج. سلق الخضار لمدة دقيقة ، حتى تصبح طرية قليلاً ولكن لا تزال مقرمشة مع اللدغة ؛ صفى الخضار وانقلها إلى الماء المثلج لإيقاف الطهي. استنزاف مرة أخرى جففيها بمناشف المطبخ.

**الخطوة 3:** في وعاء ، قلبى الخضار مع 1/2 ملعقة طعام من زيت الزيتون. يتبل بالملح والفلفل. في وعاء منفصل ، اخلطي 8 أونصات من الروبيان مع ملعقتين كبيرتين من المايونيز.

**الخطوة 4:** رتب 4 شرائح خبز على لوح تقطيع أو سطح عمل مسطح. وزعي القليل من المايونيز المتبقي فوق كل شريحة. يقسم مزيج الروبيان بين شريحتين ، ووضعي الخضار في الأعلى ، مع طيها إذا لزم الأمر. ثم أغلق السندوتشات بالخبز المتبقي ، مع وضع المايونيز لأسفل. لعمل 4 ترامزيني ، اقطع كل شطيرة إلى نصفين إما بالطول أو بشكل مائل.

لتحضير المايونيز

**الخطوة 1:** في وعاء متوسط ، اخفقي 2 صفار بيض كبير (في درجة حرارة الغرفة) حتى يصبح المزبد مزبداً. (بدلاً من ذلك ، استخدم خلاطاً كهربائياً أو خلاطاً يدوياً.) أضف تدريجياً 1/2 كوب زيت نباتي ، ملعقة كبيرة في كل مرة ، مع الخفق باستمرار حتى يتكاثف الخليط. اخفقي في عصير نصف ليمونة ورشة ملح البحر. أثناء الخفق المستمر ، أضف تدريجياً 3/4 كوب زيت نباتي وربع كوب زيت زيتون. يحتفظ به ، مغطى ومبرد ، لمدة أسبوع تقريباً.

## جنوكتشي محلية الصنع



### مكونات

- حبة بطاطس متوسطة الحجم ، حوالي 1 باوند 2
- بيضة متوسطة ، مخفوقة قليلاً 1
- ملاعق كبيرة كريمة خفق ثقيلة 2 1/2
- ملاعق صغيرة ملح 3/4
- رشّة من جوزة الطيب الطازج المطحون
- أونصات (حوالي 1 1/3 كوب) دقيق 6

## الاتجاهات

**الخطوة 1:** اثقب حبتين من البطاطس بالشوكة في عدة أماكن. الميكروويف على أعلى مستوى (طاقة 100%) حتى ينضج بالشوكة ، حوالي 6 إلى 8 دقائق. دعها تبرد بما يكفي بحيث يمكنك التعامل معها لكنها لا تزال دافئة.

**الخطوة 2:** قشر البطاطس الدافئة ، وادفعها من خلال أداة تقطيع (أو منخل معدني متوسط الشبكة) في وعاء. أضيفي 1 بيضة ، 2 12 ملعقة كبيرة كريما ، 34 ملعقة صغيرة ملح وقرصة جوزة الطيب.

**الخطوة 3:** ضع 1 1/3 كوب دقيق على سطح عملك ، واصنع حفرة في المنتصف. أضيفي مزيج البطاطس إلى البئر. استخدم مكشطة المعجنات أو يديك النظيفتين لتقطيع الدقيق إلى خليط البطاطس. استمري في العمل حتى تجتمع العجينة وتصبح طرية ولينة ومرنة بعض الشيء.

**الخطوة 4:** لف العجين إلى قطع كبيرة ثم تقطع إلى 3 أقسام متساوية. العمل على سطح مرشوش بالدقيق ، قم بلف جزء واحد من العجين إلى حبل طويل قطره حوالي 3/4 بوصة. استخدم سكينًا لقطع الحبل إلى شذرات بطول 1/2 بوصة. اغمس أسنان الشوكة في الدقيق. دحرج كل كتلة صلبة في مواجهة الأشواك لتسجيل الكتلة الصلبة وإنشاء شكل بيضاوي خشن. استخدم إبهامك لعمل غمزة في الشكل البيضاوي. ضع



البيضاوي على ورقة خبز مطحون. كرر لف وتشكيل كل العجين. في هذه المرحلة ، يمكنك تبريد النوكي لعدة ساعات. أو قم بتجميد النوكي على صينية الخبز حتى تصبح صلبة. ثم ضعها في كيس تجميد بلاستيكي لتجميدها لعدة أسابيع.

**الخطوة 5:** عندما تكون جاهزًا للطهي ، سخني قدرًا كبيرًا من الماء المملح جيدًا حتى يغلي على نار عالية. أسقط النوكي المبرد أو المجمد في الماء واطبخه حتى يطفو ، من 2 إلى 4 دقائق.

**الخطوة 6:** قدميها على الفور مغطاة بصلصة الطماطم أو الزبدة والجبن المذابة.

## كلاسيك كرات اللحم



### مكونات

- باوند لحم بقري مفروم 1
- بيضة 1
- أكواب فتات الخبز بدون توابل 3/4
- كوب جبن بارميزان مبشور 1/2
- ملعقة صغيرة مسحوق بصل 1
- ملعقة صغيرة بودرة ثوم 1
- ملعقة صغيرة ريحان مجفف 1/2
- ملعقة صغيرة ملح 1/2
- ملعقة صغيرة فلفل 1/4

### الاتجاهات

**الخطوة 1:** ضع 1 رطل من اللحم المفروم ، بيضة ،  
3/4 كوب بقسماط ، 1/2 كوب جبن ، 1 ملعقة صغيرة

من مسحوق البصل ، 1 ملعقة صغيرة من مسحوق  
الثوم ، 1/2 ملعقة صغيرة ريحان ، 1/2 ملعقة صغيرة  
ملح و 1/4 ملعقة صغيرة الفلفل في وعاء خلط كبير.  
بأيدي نظيفة ، امزج المكونات برفق حتى تمتزج معًا.  
شكلي كرات اللحم إلى 1 1/2 بوصة من الكرات

**الخطوة 2:** رش ورقة الخبز بالزيت النباتي. رتبي  
كرات اللحم على صينية الخبز واشويها لمدة 7 إلى 10  
دقائق.

## كلاسيك لازانيا



## مكونات

- باوند لحم بقري مفروم 1
- أكواب بصل مقطع 3/4
- ملاعق كبيرة سلطة أو زيت زيتون 2
- علبة (1 رطل) طماطم 1
- عبوتان (6 أونصات لكل منهما) معجون طماطم
- كوب ماء 2
- ملعقة كبيرة بققدونس مفروم 1
- ملاعق صغيرة ملح 2
- ملعقة صغيرة سكر 1
- ملعقة صغيرة بودرة ثوم 1
- ملعقة صغيرة فلفل 1/2
- ملعقة صغيرة اوراق اوريغانو 1/2
- نصف عبوة (8 أونصات) نودلز لازانيا ، مثل مولر
- جنيه ريكوتا 1
- أونصات جبنة موزاريلا مبشورة أو مقطعة إلى 8 شرائح رفيعة
- كوب جبن بارميزان مبشور 1

## الاتجاهات

**الخطوة 1:** في مقلاة كبيرة ثقيلة ، بني خفيف 1 رطل من اللحم المفروم و 3/4 كوب من البصل المفروم في ملعقتين كبيرتين من الزيت.

**الخطوة 2:** أضف 1 علبة (1 باوند) طماطم (ضعيها في الخلاط أو قطعيها بحافة الملعقة) ، 2 علب (6 أونصات لكل منهما) معجون طماطم ، 2 كوب ماء ، 1 ملعقة كبيرة بقادونس مفروم ، 2 ملعقة صغيرة ملح ، 1 ملعقة صغيرة سكر ، 1 ملعقة صغيرة مسحوق ثوم ، 12 ملعقة صغيرة فلفل و 12 ملعقة صغيرة أوراق زعتر. يُترك على نار خفيفة مع التحريك من حين لآخر ، حوالي 30 دقيقة.

**الخطوة 3:** في غضون ذلك ، قم بطهي نصف عبوة (8 أونصات) من نودلز اللازانيا حسب التوجيهات المدونة على العلبة ؛ تصرف.

**الخطوة 4:** سخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.

**الخطوة 5:** في مقلاة 13 × 9 بوصات ، انشر حوالي كوب واحد من الصلصة. ثم طبقات بديلة من نودلز اللازانيا ، والصلصة ، وجبن الريكوتا ، وجبن الموزاريلا ، والبارميزان ، وتنتهي بالصلصة ، وجبن الموزاريلا والبارميزان.

**الخطوة 6:** اخبريها لمدة 40 إلى 50 دقيقة حتى يصبح لونها بني فاتح وتغلي. السماح للوقوف لمدة 15 دقيقة ؛ تقطع في مربعات للتقديم.

## جرجير و بيتزا بانسيتا



### مكونات

- عجينة بيتزا مسبقة الصنع مقاس 12 بوصة 1
- ملعقة كبيرة زيت زيتون و 1/4 ملعقة صغيرة 1 لتقليب الخضار
- ملعقة كبيرة ثوم مفروم 1
- كوب مزيج الجبن الإيطالي المبشور 1
- كوب سجق إيطالي مطبوخ ومقطع إلى شرائح 1/2 رفيعة
- كوب بانسيتا ، مقطع إلى مكعبات (انظر 1/2 الملاحظات)
- ملعقة كبيرة جبن بارميزان، مبشور 1
- أونصة جرجير صغير 1
- يقرص كل ملح خشن وفلفل ، أو حسب الرغبة

- أوقية بلسمي معتق أو زجاج بلسمي معبأ 1/4

## الاتجاهات

**الخطوة 1:** سخني الفرن إلى 450 درجة فهرنهايت

**الخطوة 2:** باستخدام فرشاة المعجنات ، ادهن

بالتساوي 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون على حواف 1 (12 بوصة) قشرة بيتزا مسبقة الصنع. نرش ملعقة كبيرة من الثوم المفروم بالتساوي على القشرة. ضعي 1 كوب من الجبن الإيطالي المبشور واخلطهم بالتساوي فوق الثوم. يُغطى بنصف كوب من النقانق الإيطالية الحارة المطبوخة إلى شرائح رفيعة

**الخطوة 3:** في مقلاة ، اقلي نصف كوب بانسيتا

المقطعة لمدة دقيقة إلى دقيقتين. ضعها بالتساوي فوق البيتزا. تُرش ملعقة كبيرة من جبن البارميزان المبشور على الوجه

**الخطوة 4:** اخبز لمدة 10 إلى 12 دقيقة ، أو حتى يبدأ الجبن في التحول إلى اللون البني. اخرج من الفرن

**الخطوة 5:** في وعاء الخلط ، ضعي 1 أونصة من

الجرجير الصغير مع 1/4 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون والملح والفلفل حسب الرغبة. ضع الجرجير بالتساوي فوق البيتزا. رشي برفق مع طبقة زجاجية بلسمية 1/4 أونصة

## راجو بولونيز تقليدي



### مكونات

- أونصات من لحم الخنزير المملح ، مفرومة 10 ناعماً
- ضلوع كرفس ، مقطع مكعبات 2
- جزرة مفرومة ناعماً 1
- بصلة صغيرة مقطعة مكعبات 1
- شريحة لحم مطحونة بشكل خشن 1 1/4
- كوب نبيذ أبيض إيطالي جاف ، ويفضل تريبيانو 1/2 أو ألبانا



- ملاعق كبيرة معجون طماطم 2
- كوب بالإضافة إلى 2 ملعقة كبيرة مرق لحم 1/2 بقري أو مرق منزلية
- كوب حليب كامل الدسم 1
- ملعقة صغيرة ملح 1/2
- الفلفل الطازج المطحون
- كوب كريمة خفق 1/2

## الاتجاهات

**الخطوة 1:** سخني 1 لتر ماء في فرن هولندي ليغلي على نار متوسطة عالية ؛ إضافة 10 أونصات ملح لحم الخنزير المفروم. طهي 3 دقائق. استنزاف وجفف وعاء.

**الخطوة 2:** إعادة لحم الخنزير المملح إلى الفرن الهولندي الجاف ؛ يُطهى على نار متوسطة حتى يصبح تقريباً كل الدهون ، حوالي 8 دقائق.

**الخطوة 3:** أضيفي ضلعين من الكرفس المقطع إلى مكعبات ، وجزرة واحدة ومكعبات البصل. خفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة. يُطهى مع التحريك من حين لآخر ، حتى يصبح البصل نصف شفاف ، حوالي 3 دقائق.

**الخطوة 4:** زيادة الحرارة إلى متوسطة ؛ يقلب في اللحم البقري. يُطهى مع التحريك من حين لآخر ، حتى

يصبح اللحم بنيًا ، حوالي 5 دقائق. قلب في النبيذ ، وكشط أي قطع بنية اللون. يقلب معجون الطماطم والمرق.

**الخطوة 5:** خفض الحرارة إلى درجة منخفضة. يُطهى المزيج مع التحريك في 2 ملاعق كبيرة من الحليب كل 15 دقيقة ، حتى يقل المزيج ويصبح رطبًا قليلاً ، حوالي ساعتين. أضف الملح والفلفل إذا لزم الأمر.

**الخطوة 6:** في هذه الأثناء ، سخني الكريمة في قدر متوسطة الحجم على نار متوسطة عالية حتى يتم تقليلها بمقدار الثلث ، حوالي 4 دقائق. اجلس جانبا. يقلب مع خليط اللحم قبل التقديم مع التالياتيلي الطازجة.

## معكرونة بسيطة كاربونارا



### مكونات

- جنية اسباجيتي 1
- رطل من لحم الخنزير المقدد أو البانسيتا أو 1/2 الجينالي
- ملاعق كبيرة زيت زيتون صافي 3
- بيضات 3
- كوب جبن بارميزان 1
- فلفل أسود مطحون طازجًا حسب الرغبة

### الاتجاهات

طهي المعكرونة في حزمة التعليمات.

احتفظ بربع كوب ماء معكرونة.

على نار خفيفة ، يُقلى لحم الخنزير المقدد بزيت الزيتون البكر الممتاز لمدة دقيقتين تقريبًا.

أثناء طهي لحم الخنزير المقدد ، اخلطي البيض وجبن البارميزان والفلفل في وعاء.

تُضاف المعكرونة المطبوخة إلى القدر مع لحم الخنزير المقدد والزيت.

اخلط جيدا.

يُرفع عن النار ويُسكب في خليط الجبن وماء المعكرونة المحفوظ.

اخلطها بسرعة حتى تمتزج وتمنع البيض من الهرب لمدة 45 ثانية.

أضف المزيد من الجبن واستمتع.