



بابارا ديل بصلصة آل راجو

المقادير - ل ٤ أشخاص

الباستا

طحين - ٥٠٠ غرام • بيض - عدد ٣ • صفار بيض - عدد ٦ • زيت زيتون

اعجنوا الطحين وضعوه كاملاً على الطاولة.
اجعلوا العجينة على شكل بركان واحفروا فوهة في الوسط
وضعوا بداخلها البيض وزيت الزيتون.
حرّكوا العجينة بأيديكم على شكل حركات دائرية صغيرة، ستسغرق
بعض الوقت حتى تصبح متجانسة.
دلكوا العجينة ولفوها وبرّدوها لساعات قبل الاستخدام.
رقوا الباستا باستخدام آلة رق الباستا واتركوها على الطاولة
ورشوا بعض الطحين.
لفوا العجينة وقطّعوها على شكل قيود قياس ٢ سم.
وجفّفوا الباستا ل ١٠ دقائق.
اغلّوها لمدة ٣ دقائق حتى تصبح طريّة.

صلصة آل راجو

لحم بقر - ٥٠٠ غرام • بصلتين حجم كبير • فصّي ثوم
إكليل الجبل وورق الغار • طماطم - ٣ حبات • زبدة - ٥٠٠ غرام
بارميزان مبشورة

قطّعوا اللحم إلى مكعبات صغيرة بقياس ٥x٥ ملم وقوموا
بتحميرها في مقلاة عميقة حتى تصبح القطع بنيّة.
قشّروا وقطّعوا البصل والثوم وحمروهم في المقلاة لدقائق
معدودة. أضيفوا التوابل واخفضوا درجة الحرارة إلى النصف. أضيفوا
الطماطم المقطّعة والملح والفلفل الأسود.
دعوها تغلي على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة، تأكّدوا من عدم جفاف
الصلصة.

عندما يصبح اللحم طري، أضيفوا الباستا المطبوخة والبقدونس
المقطّع بلطف وقطع صغيرة من الزبدة الباردة. أضيفوا بعض الملح
واسكبوا الطبق في قدر مع الكثير من جبن البارميزان المبشور
وفلفل أسود طازج.
تقدّم مع قطعة من الخبز الريفي.



شكّلوا بركان
من الطحين



أضيفوا البيض
وزيت الزيتون



دلكوا العجينة



برّدوها ودعّوها
ترتاح قليلاً



لفوها واطووها
وقطّعوها



اغلّوها قليلاً



قطّعوا اللحم



افرموا البصل والثوم



الطماطم والأعشاب



اطهوها على
نار هادئة



أضيفوا الباستا
والزبدة الباردة



قدّموها مع
جبنة البارميزان

شاهدوا المزيد من الوصفات على LURPAK.COM/AR-ME