معكرونة القرع



هذا النوع من المعكرونة سهل التحضير، ويمكن الاستعاضة عن القرع بالبطاطا وبالكمية والطريقة نفسها. المقادير:

1 كوب من القرع المطهو والمهروس أو (مُعلب)

2 بيضة

1 ½ كوب من الدقيق

ملح وفلفل طريقة التحضير:

- إذا كان القرع المستخدم طازجاً فيقطع إلى قطع صغيرة ويطهى على البخار و يمرّر بمصفاة ذات ثقوب ضيقة.

- يخفق البيض ثمّ يضاف لمعجون القرع ويتبل بالملح والفلفل.

- يُرش الدقيق فوق القرع والبيض ويعجن، حتى يتكون عجين من كتلة واحدة متماسكة لاتلتصق باليد عند لمسها.

- يُضاف قليل من الدقيق تدريجياً إذا احتاج الأمر إلى ذلك.

- يقطع العجين إلى قطع متوسطة، ثمّ يُشكل على هيئة أصابع رفيعة قطرها نحو 2 سنتيمتر، تُقطع إلى قطع صغيرة يُضغط عليها بالشوكة للحصول على أشكال ذات خطوط بارزة.

- تُطهى قطع المعكرونة في ماء مُغلى مملح لمدة 5 دقائق أو حتى تنضج ثمّ تُصفى، وتوضع في حمام ماء مثلج مباشرةً لتبرد ثمّ تصفّى مرة أخرى.

- تُقلى في قليل من زيت الزيتون أو السمن عند التقديم. تزيّن بقليل من البقدونس.