معكرونة بالبصل مع التوست

المقادير:

للتوست المحمص:

شرائح خبز التوست مُقطعة مثلثات

4 ملاعق كبيرة من الزبدة اللينة

1 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم ناعماً

ملح وفلفل

للمعكرونة:

3 أكواب من المعكرونة (بينيه)

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

1 كوب من البصل المفروم

1 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم

2 كوب من الطماطم المفروم

ملح وفلفل

1 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم

الطريقة:

للتوست المحمص:

- تُخلط الزبدة مع البقدونس المفروم وقليل من الملح والفلفل جيداً في وعاء حتى تتجانس.

- يُلف خليط الزبدة في ورق بلاستيك ويشكل على هيئة أسطوانة وتُترك في البراد حتى تتماسك.

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

- تُقطع أسطوانة الزبدة حلقات ويُدهن بها سطح شرائح التوست.

- يُحمص التوست في الفرن لمدة 3 دقائق لكلّ جهة مع التقليب.

للمعكرونة:

- تُسلق المعكرونة في كمية كبيرة من الماء المغلي المُملح مع التقليب مرّة أو مرّتين على الأقل خلال البضع دقائق الأولى ثمّ تُرفع جانباً وتُصفّى وتُوضع في وعاء عميق مع إضافة قليل من الزيت.

- يُسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة ويُحمر البصل والثوم ويُقلب لمدة دقيقتين.

- يُضاف البصل الأخضر والطماطم ويُتبل الخليط بالملح والفلفل.

- تُضاف المعكرونة وتُقلب وتُترك لمدة 10 دقائق حتى تسخن وتتشبع من النكهة.

- تُوضع المعكرونة في طبق التقديم وتُزين بالمتبقي من الصلصة.

- تُقدم المعكرونة دافئة وتزين بالبقدونس المفروم وتقدم مع التوست المحمص.