

معكرونة بشاميل باللحم

طريقة التحضير

1 الخطوة الأولى:

نسلق المعكرونة في ماء مملح حتى تنضج قليلاً.
نصفّها ونتركها جانباً.

2 الخطوة الثانية: تحضير صلصة اللحم.

نسخّن زيت الزيتون/الزبدة في مقلاة.
نقلّب البصل والثوم حتى يذبل.

نضيف اللحم المفروم، ونطبخه حتى يصبح لونه بنياً.
نضيف معجون الطماطم والملح والفلفل والبابريكا.
نطبخ لمدة 3-5 دقائق.

3 الخطوة الثالثة:

نسخّن الفرن مسبقاً إلى 180 درجة مئوية (350 درجة
فهرنهايت).

في صينية زجاج، نضع طبقات من نصف المعكرونة،
نصف صلصة اللحم، نصف صلصة البشاميل.

نكرّر العملية مع باقي المعكرونة وصلصة اللحم، ثمّ
نضع البشاميل فوقها.

4 الخطوة الرابعة:

نحمرها لمدة 25-30 دقيقة، أو حتى يصبح سطحها
ذهبياً.

نتركها ترتاح لمدة 5 دقائق قبل التقديم.

المكونات

- 300 غرام من المعكرونة (بيني، معكرونة، أو فوسيلي).
- كوبان من صلصة البشاميل من كي دي دي.
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون أو الزبدة.
- بصلة واحدة (مفرومة ناعماً).
- فصان من الثوم (مفروم).
- 300 غرام من اللحم البقري أو الدجاج المفروم (اختياري).
- كوب واحد من معجون الطماطم.
- ملح وفلفل أسود.
- ملعقة صغيرة من البابريكا أو بهارات مشكلة (اختياري).
- نصف كوب من الجبن المبشور (شيدر أو موزاريلا).



صلصة
البشاميل

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

