

روش تهیه پای اسپاگتی

زمان تهیه این غذا 15 دقیقه و زمان پخت آن 30 دقیقه است.



زمان تهیه این غذا 15 دقیقه و زمان پخت آن 30 دقیقه است.

مواد لازم برای 4-6 نفر:

هویج بزرگ: 2 عدد، پوست کنده و خرد شود

اسپاگتی: 250 گرم

سس گوجه فرنگی: 400 گرم

پنیر ریکوتا: یک پیمانه

تخم مرغ: یک عدد

پنیر موزارلای رنده شده: یک و یک چهارم پیمانه

گوشت قلقلی چرخ کرده: 8-10 عدد

پودر ارگانو: یک قاشق چای خوری

نمک و فلفل به اندازه لازم

طرز تهیه:

•# فر را از پیش روی 350 درجه از پیش گرم کنید.

•# در قابلمه آب جوش اسپاگتی را به مدت 8 دقیقه بپزید.

•# هویج را به مخلوط اضافه کرده و 3-2 دقیقه دیگر آن را بجوشانید.

•# مخلوط را درون آبکش ریخته سپس آن را درون کاسه‌ای منتقل کنید.

•# سس گوجه فرنگی، سه چهارم پنیر موزارلا و ریکوتا را به مخلوط اضافه کرده و هم بزنید.

•# قبل از اضافه کردن تخم مرغ، مخلوط را خوب هم بزنید تا کمی خنک شود.

•# تخم مرغ، گوشت قلقلی، پودر ارگانو و نمک و فلفل را به مخلوط اضافه کرده و هم بزنید.

•# مخلوط را درون ظرف مخصوص پای بریزید و مابقی پنیر موزارلا را روی آن بپاشید و آن را درون فر به مدت 30-20 دقیقه

یا تا زمانی که رویه آن قهوه‌ای شود حرارت دهید.

•# پای را از درون فر خارج کرده و قبل از برش، 5 دقیقه صبر کنید تا کمی خنک شود.