

## اسپاگتی ایتالیایی



اسپاگتی را به مدت 7 دقیقه در آب جوش که به آن یک قاشق روغن و یک قاشق نمک اضافه کرده ایم می پزیم. سپس آن را آبکش کرده و روی آن آب سرد می ریزیم تا بهم نچسبند...

### طرز تهیه اسپاگتی ایتالیایی

مواد لازم:

اسپاگتی=1 بسته(700 گرم)

گوشت چرخ کرده=نیم کیلو

سس گوجه فرنگی=2 قاشق غذاخوری

پیاز=1 عدد بزرگ

لفل دلمه=2 عدد

نمک و فلفل=بمقدار لازم

پنیر موزاریلا=بمقدار لازم

### طرز تهیه:

1. اسپاگتی را به مدت 7 دقیقه در آب جوش که به آن یک قاشق روغن و یک قاشق نمک اضافه کرده ایم می پزیم. سپس آن را آبکش کرده و روی آن آب سرد می ریزیم تا بهم نچسبند.
2. پیاز را سرخ می کنیم و سپس گوشت چرخ کرده را به آن اضافه می کنیم و کمی تفت می دهیم تا آب آن گرفته شود.
3. سس گوجه فرنگی و فلفل دلمه و نمک و فلفل را به گوشت اضافه کرده، می گذاریم گوشت با دو سه لیوان آب با حرارت ملایم به مدت 1 ساعت بپزد. (در صورتیکه آب آن کم بود و گوشت نپخته باشد به آن آب اضافه می کنیم تا وقتیکه گوشت کاملا پخته باشد و آب آن کاملا بخار شود)
4. نصف اسپاگتی ها را در ظرف پیرکسی ریخته و روی آن را مایه گوشتی آماده شده می ریزیم. سپس روی گوشت را با بقیه اسپاگتی ها می پوشانیم. و روی اسپاگتی را پنیر موزاریلا رنده شده می پاشیم.
5. ظرف را به مدت 20 دقیقه در فر با حرارت 170 درجه سانتیگراد می گذاریم تا روی پنیر طلاپی رنگ شود.