

طرز تهیه پاستا گوجه‌ای بدون گوشت و مرغ

1 تیر 1404

پاستا گوجه‌ای نوعی روش پخت پاستا است که طی آن پاستا با سسی از گوجه فرنگی و قارچ طبخ می‌شود و در دستور آن گوشت و یا فیله مرغ وجود ندارد.

این پاستا برای گیاه‌خواران و یا افرادی که منع مصرف گوشت دارند بسیار مناسب است. اگر دوست دارید این پاستای خوشمزه را با روشی آسان در منزل درست کنید.

مواد لازم درست کردن پاستا گوجه‌ای بدون گوشت و مرغ

گوجه فرنگی: ۶ عدد
پاستا پنه: نصف بسته
سیر: ۵ حبه
رب گوجه فرنگی: ۲ قاشق غذاخوری
قارچ: ۱۰ عدد
خامه صبحانه: نصف پاکت
آب جوش: ۱ لیوان
جعفری ساطوری شده: ۱ مشت
پنیر پارمسان: ۲ قاشق غذاخوری سرپر
نمک، فلفل سیاه و آویشن: به میزان لازم
روغن: به میزان لازم

طرز تهیه پاستا گوجه‌ای بدون گوشت و مرغ

برای درست کردن این پاستا خوشمزه ابتدا گوجه‌ها را از وسط برش بزنید و حبه‌های سیر را پوست کنید. مقداری روغن داخل یک ماهی تابه گود بریزید و روی حرارت اجاق گاز قرار دهید. گوجه‌ها را از قسمت گوشت روی ورغن بچینید طوری که قسمت پوست گوجه بالا باشد.

حبه‌های سیر را هم داخل ماهی تابه بیندازید و درب ماهی تابه را ببندید. اجازه دهید گوجه آب بیندازد و با حرارت کم بپزد. حالا درب ماهی تابه را بردارید و با نوک انگشت پوست گوجه فرنگی را جدا بکشید تا جدا شود، سپس با گوشتکوب گوجه و سیر پخته را بکوبید تا کاملاً له شود.

در این مرحله رب گوجه فرنگی را همراه با نمک، فلفل سیاه و آویشن اضافه کنید و هم بزنید. حالا قارچ خرد شده را اضافه کنید و درب ماهی تابه را ببندید و ۱۰ دقیقه زمان دهید تا قارچ آب بیندازد.

در مرحله بعد خامه صبحانه را که به دمای محیط رسیده است با نصف لیوان آب جوش رقیق کنید و به ماهی تابه اضافه کنید و هم بزنید.

در این مرحله پاستا پنه را به صورت خشک اضافه کنید و هم بزنید و ۱ لیوان آب جوش روی مواد بریزید. درب ماهی تابه را ببندید و حرارت را کم کنید تا پاستا با آب داخل سس بپزد و نرم شود.

وقتی پاستا نرم شد، داخل ظرف سرو بکشید و روی پاستا، پنیر پارمسان و جعفری ساطوری شده بپاشید، نوش جان.