RedGoldFromEurope
The Art Of Perfection Preserved For Your Table.



ابدأ العام الجديد بالطماطم المعلبة الحمراء الذهبية اللذيذة من أوروبا في وصفات السعودية الاحتفالية

نابولي (إيطاليا) – 29 ديسمبر 2025 - مع استقبال المملكة العربية السعودية للعام الجديد، يبحث عشاق الطعام والعائلات والطهاة عن مكونات متعددة الاستخدامات، غنية بالنكهة ومريحة لتعزيز قوائمهم الاحتفالية. أصبحت الطماطم المعلبة من الاتحاد الأوروبي وإيطاليا عنصرًا أساسيًا في المخزن، حيث توفر الغنى والطعم الأصيل لإعداد أطباق لذيذة تحتفل بالتقليد والمطبخ الحديث.

الذهب الأحمر من أوروبا هو حملة تروّج لها أنيكاف - الجمعية الإيطالية لصناعات الخضار المعلبة وممولة جزئياً من قبل المفوَّضة الأوروبية، وتهدف إلى توعية المستهلكين بالفوائد الفريدة لإدراج الطماطم المعلبة الأوروبية والإيطالية في وجباتهم اليومية.

تُجنى الطماطم في أوج جودتها وتُعالَج دون إضافات صناعية، وتُعرف الطماطم المعلبة من إيطاليا / أوروبا بنكهتها المتميزة وطبيعتها الصحية. وبفضل طول فترة صلاحيتها وسهولة استخدامها، فهي مثالية لتحضير اليخنات الغنية، الصلصات الحيوية والأطباق المريحة التي تتناغم مع حب المطبخ السعودي للنّكهات القوية.

لإلهام وليمة رأس السنة الخاصة بك، إليك وصفة بسيطة ومليئة بالنكهة باستخدام الطماطم المعلبة عالية الجودة من الاتحاد الأوروبي / إيطاليا. هذا الطبق غني بالنكهة، عطري ويجسد روح الاحتفال المناسبة لمناسبة خاصة مثل ليلة رأس السنة.



Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

طاجن الدجاج والطماطم على الطريقة السعودية

المكونات:

2 علبة طماطم مقطعة

500 غرام أفخاذ أو صدور دجاج، مقطعة إلى قطع

بصلة كبيرة، مقطعة شرائح

3 فصوص ثوم، مفرومة

2 جزرة، مقطعة شرائح

2 بطاطا، مقطعة مكعبات 1

ملعقة صغيرة كمون مطحون

1 ملعقة صغيرة فلفل حلو

نصف ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة

ربع ملعقة صغيرة كركم

عود قرفة (اختياري)

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون ملح وفلفل أسود حسب الذوق

كزبرة أو بقدونس طازج للتزيين

شرائح ليمون للتقديم

طريقة التحضير:

سخن زيت الزيتون في قدر عميق وكبير. أضف قطع الدجاج وحمرها من جميع الجهات. أخرجها وضعها جانباً.

في نفس القدر، أضف البصل المقطع وقلّبه برفق حتى يلين. أضف الثوم المفروم واقليه لدقيقة إضافية.

أخلط الكمون، الفلفل الحلو، الكزبرة، الكركم، وعود القرفة. اقلي لمدة دقيقة لإطلاق النكهات. أعد الدجاج إلى القدر. صب الطماطم المقطعة مع عصائرها. أضف الجزر والبطاطا.

لمزيد من المعلومات وللاستكشاف عالم الطماطم المعلبة من الذهب الأحمر من أوروبا، قم بزيارة
https://redgoldfromeurope-sa.com

تابعونا على:

سناب شات:
https://www.snapchat.com/@redgoldeuropesa

إنستغرام:
https://www.instagram.com/redgoldfromeuropesa

يوتيوب:
www.youtube.com/@RedGoldfromEuropeSaudiArabia

التواصل الإعلامي:
press@mbconsultingsrl.com

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.