

F E T T U C C I N E A L F R E D O

Ingredients

Pasta dough:

750 grams of flour (7 and a half cups)

Half a tablespoon of salt

7 eggs

1 large egg yolk

A drop of olive oil for softening

For the chicken marinade:

600 grams chicken breasts

Half a tablespoon of salt

Quarter teaspoon of pepper

2 tablespoons olive oil

Half a tablespoon of ginger

juice of half a lemon

Zest half a lemon

To boil pasta:

water

salt

To cook chicken breast:

4 butter cubes

chicken cutlets

For the fettuccine dressing:

4-5 cloves garlic (finely chopped)

1 onion (finely chopped)

mushroom (to taste)

pinch of salt

pepper pinch

butter

Quarter of a tablespoon of basil

400 ml cooking cream

For decoration:

Parmesan cheese (or kashkaval)

a sprinkle of basil

لتحضير العجينة: اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه الطحين،الملح ونقوم بعمل شكل دائري ونضع فيه البيض ونخلط المكونات جميعها لتتشكل العجينة بالكامل لتصبح قاسية (نقطة كثير مهمة هي العجينة ما فيها لعب بالعيارات يعني نفس العيارات يلي حطيتها)، ثم ناتي بسكين ونقطع العجينة لنصفين ونكور كل قسم ونرش زيت الزيتون على العجين للتنعيم (اهم شغلة بهي العجينة نعجنها كثير منح اقل شي 10 دقائق) ومن ثم نقوم بلف قطع العجينة في ورق النايلون (الستريتش ،وتلفوا العجين كثير منح ليش بسكر الستريتش منح على العجين؟ لان هاد العجين فوراً بينشف يعني هي العجينة اذا منقطعها ومنعطيها شكل المعكرونة ومنحطها بالشمس بتببس بتصير معكرونة بايسة؛ فباخذها وبحطها على جنب وبيربحن من 30-60 دقيقة) ووتركهم جانباً لمدة 30-60 دقيقة. لتبيل الدجاج: نقوم بتقطيع الدجاج لشرائح ثم نضعه في وعاء ونضع عليه الملح ، الفلفل ، زيت زيتون ، زنجبيل ، عصير ليمون و برش ليمون (بس ما يكفي أخذ العصير بس لازم ابرش الفشرة منشان النكهة وبرجع اعصر نصف الليمونة) و نقوم بخلطهم جيداً. طريقة فرد العجين: نضع على الطاولة نشا ذرة ثم نفرد العجينة باليدين ثم بالمشبك((وبعدن بمسك العجينة وبقلبها على الوجه الثاني؛ انتوا فيكم تقسموا العجينة اربع قطع حسب الرغبة)،(اهم شغلة تكون العجينة رقيقة بقدر الإمكان))، وبعد الفرد نرش على العجين النشا ثم نلف العجينة (على شكل سندويشة) وبعدها نقطعها بالسكين (نفس تقطيع الفيتوتشيني) ثم نفرد القطع المقطعة مرة اخرى (وبتنفضوهم من النشا ثم ننشرهم بالهواء حتى ينشفوا) ونفردهم في الهواء حتى ينشفوا. طريقة طيح الدجاج(فلي الدجاج): نضع في مقلاة الزبدة ونضع عليهم قطع دجاج ((بتنزلوهم قطعة قطعة منشان الدجاج ما يطالع الماء)،(ولازم نخلي النار تحت الدجاج عالية (كل ما عطينا الدجاج من الزبدة بيشرها لهيك بصل جوسي)) ونقوم بقلي قطع الدجاج من كل طرف لمدة 2-3 دقائق.

لسلق المعكرونة: نضع في وعاء ماء وملح ونضع عليهم المعكرونة (لما بنزلها بدي نزلها مفردة ليش ؟ منشان ما تعجن على بعضها ، ومنخلها 3 دقائق (لازم تكون عم نمضع بالتم ما تكون مستوية كثير)) ونقوم بسلق المعكرونة. لتحضير تبييلة الفيتوتشيني: نضع في مقلاة الزبدة (يلي طبخت فيها الدجاج) ونضع عليهم الثوم المفروم ناعم والبصل المفروم ناعم، ونقوم بقلي المكونات جميعها(بس لتطلع ربحتهم ما بدي ياهم يحترقوا هي النقطة كثير مهمة)، ثم نضع الفطر المقطع(الفطر يتمسحوه بمنديل فقط) ورشة فلفل ورشة ملح وريحان مجفف((في ناس بتسميه حيق بس انا قصدي يلي بيحي لونو اخضر لكن الحيق يلي لونو موف والريحان يلي لونو اخضر)،(واذا عندكم بيستو صوص بيحي جاهز فيكم تحطوا بيطلع خرافي وكثير طيب))، ونضيف كريمة الطبخ عليهم (انتبهوا ما لازم تغلي على الغاز لان بتخرب الكريمة) وتركها قليلاً حتى تسخن، وبعدها نقوم بإضافة المعكرونة المسلوقة (بتضيفوا المعكرونة من طنجرة السلق فوراً على طنجرة التبييلة بدون غسيل)، ثم نضيف رشة ملح ((رح احكيلكم اسباب يلي بتمنع غسيل المعكرونة اولاً المعكرونة لما تتطلع من السلق الها مسامات مفتوحة هي المسامات بدها تشرب الصوص اذا غسلتها بماء باردة بتسكر المسامات ما بتعود تشرب اي صوص؛ ثانياً المعكرونة لما تتصنع بينحطها نشا هاد النشا موجود بمسام المعكرونة لما بحطوا على الصوص بدو يمسك ويربط ويعطيني قوام كريمي هي لما بتغسلوها بماء باردة راح النشا ما عاد يمسك الصوص)،(طبعاً منستتني بهاد الشئ المعكرونات الباردة هي لازم تنغسل بعد السلق وبعدها بتستعمل بسطات او اي معكرونة باردة))، وتركهم لمدة دقيقة وبعدها نطفيئ النار تحت المعكرونة و نقطع الدجاج(الدجاج ما رح حطها بقلبها رح حطهم على الوجه) ثم نقوم بسكب الفيتوتشيني في صحن التقديم و تزين

البارميزان او الفشقوان والقليل من الريحان وبعدها تصيح الفيتوتشيني جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Appetit!