

FETTUCCHINE ALFREDO

Ingredients

A littel of Butter

2 Chicken breasts (one wieght = 300 grams)

A littel of salt

A littel of pepper

A half finely chopped of onion

5 cloves of garlic

Mushroom

2 tablespoons of pesto sauce

Water from boiling pasta

Packet of cooking cream

Pasta (Fettuccine type)

Parmesan cheese (as desired)

Directions

لتحضير الفيتوتشيني : اولاً نأتي بمقلاة ونضع فيها القليل من الزبدة ، ثم نرفعها على النار ونتركها حتى تذوب ، ومن ثم نضع صدر الدجاج على نار قوية (بتخطوا صدر دجاج وما يتحركوهم) ثم نضع رشة ملح ، رشة فلفل اسود (وبعد ما الدجاج أخذ لون بتقلبوهم على الوجه الثاني وتخطوا رشة ملح ورشة فلفل) وبعد استواء الدجاج نرفعهم من المقلاة ونتركهم جانباً (لحتى يرتاحوا) ،وبعدها نضع في المقلاة بصل مفروم ناعم ، ثوم مفروم ناعم ونقوم بقلي المكونات حتى نحصل على اللون الاشقر ، ثم نقوم بسكب المكونات على وعاء اكبر ومن ثم نضع في الوعاء القليل من الزبدة ونرفع الوعاء على نار عالية وبعد ذوبان الزبدة نضع الفطر المقطع ، ثم نضع الفطر ونقوم بتقطيع صدر الدجاج إلى شراحت إلى شراحت ثم نضع البصل المقلي والثوم المقلي (بتخطوا البصل والثوم يلي قليتوهم بالمقلاة) ، ثم نضع الفطر ونحرك المكونات مع بعض ثم نضيف لهم البيستو صوص (الي هو ريجان ، صنوبر ، ثوم ، ليمون ، زيت زيتون ، فيكم ما تحطوه حسب الرغبة) ونحرك المكونات ،ومن ثم نضع ماء من سلق المعكرونة (ما تستعملوا طحين لان هي المعكرونة فيها نشا) ، ثم ننزل عليهم بكريمة الطبخ ومن ثم نضيف المعكرونة المسلوقة فوق الخليط (ما تغسلوا المعكرونة بالماء البارد ، لان هي المعكرونة مفتوحة المسامات تبعها وفي عنا صوص لما بتأخذوها من قلب الماء الساخن بتغيب بالصوص ، لكن لما تغسلوها بماء ما عاد بتغيب بالصوص) ، ثم نتركهم قليلاً (لحتى ينطبخوا مع بعضهم ويتعدوا شوي) ، ثم نضع رشة ملح ، جينة بارميزان ومن ثم نرفع الوعاء عن النار ونسكب الفيتوتشيني بوعاء التقديم وبعدها تصيح جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!