

# 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 ( يتحطوا صدر دجاج وما يتحركوهم) ثم نضع رشة ملح ، رشة فلفل اسود ( وبعد ما الدجاج اخذ لون يتقلبوهم على الوجه الثاني ويتحطوا 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 شرائح ثم نضع البصل المقلي والثوم المقلي ( يتحطوا البصل والثوم يلي قليتهم 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 يتأخذوها من قلب الماء الساخن يتغب بالصوص ، لكن لما تغسلوها بماء ما عاد يتغب بالصوص )، ثم نتركهم قليلاً (لحتى ينطبخوا مع بعضهم ويتعقدوا شوي) ، ثم نضع رشة ملح ، جينة بارميزان ومن ثم نرفع الوعاء عن النار ونسكب الفيتوتشيني بوعاء التقديم وبعدها تصح جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!