

## طريقة عمل المعكرونة الإيطالية



05 مايو 2020 - 16:18

## المعكرونة الإيطالية

## مكونات المعكرونة الإيطالية:

- 1 كيلو جرام من المعكرونة السباغيتي
- 3 حبة بصل مبشور
- 5 قطعة صدر دجاج
- فلفل وملح
- 1 1/2 كوب من جبنة الموزاريلا
- 2 ملعقة كبيرة من الجبنة السائلة
- 2 كوب من الفلفل الزومي الأصفر، والأخضر، والأحمر المقطع إلى مكعبات صغيرة
- 2 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1/2 كوب من الكريمة الخاصة بالطبخ

## طريقة تحضير المعكرونة الإيطالية:

1. نبدأ أولاً بتقطيع الدجاج إلى قطع مكعبة الشكل، ونضعها جانباً.
2. نضع الزيت في وعاء على النار ونضيف البصل ونتركه إلى أن يذبل، ثم نضيف الدجاج إليه، مع التقليل المستمر على نار هادئة حتى ينضج.
3. نسلق المعكرونة مدة ثماني عشرة دقيقة حتى تنضج.
4. نضيف قطع الفلفل الملون إلى الدجاج ونقلب، ثم نضيف جبنة الموزاريلا، والجبنة السائلة، والكريمة، مع الاستمرار في التحريك، ومن ثم نرش الفلفل والملح.

5. نصفي المعرونة مع ضرورة خلط الصلصة والدجاج معاً، ونقدّم هذه الأكلة ساخنة.