أورزو السبانخ والبارمزان القشدية!

المكونات:

2 ملعقة طعام زيت الزيتون

1 بصل أصفر صغير، مكعبات

2 فصوص الثوم، مفروم

2 1/2 كوب من باستا الأورزو

2 كوب من مرق الدجاج أو الخضار منخفض الصوديوم

2 كوب من الحليب كامل الدسم

2 أكواب معبأة من السبانخ الصغيرة، مفرومة

1 كوب جبن البارميزان المبشور الطازجة

ملح

فلفل أسود طازج

طريقة التحضير:

حمّ ِ زيت الزيتون في فرن كبير أو وعاء على حرارة متوسطة الى عالية. أضف البصل وقلّيه يصبح طري وتشمّ رائحته، حوالى 3 دقائق. أضف الثوم والأورزو، ثم نكّهه بالملح والفلفل، وقلّي المزيج حوالى ال1 دقيقة.

أضف المرق والحليب واتركهما حتى يغليا. غطي الوعاء، وخفف النار، واطهى الأورزو حتى مرحلة ما قبل الغليان. حرك المزيج بين الحين والأخر، حتى يتم امتصاص معظم السائل وتصبح الصلصة دسمة، اي حوالي 10 دقائق أو وفقا للتعليمات على الحزمة. (إذا لم يطهى الأورزو تماما، يمكنك إضافة دفقة أخرى أو اثنين من المرق إلى الوعاء حتى ينضج جيداً). أضف السبانخ وجبن البارميزان حتى يذبل السبانخ ويذوب الجبن، اي حوالي دقيقة. تذوق المزيج بعد ذلك وأضف الملح

والفلفل حسب الحاجة.

يمكنك ان تضف المزيد من الجبن المبشور اذا رغبت في ذلك.

***يكفي ل4 الى 6 أشخاص.