# باستا بدجاج البوفالو

**المقادير:**

- 1 عبوة معكرونة حلزونية
- 1½ صدر دجاج، مقطع الى شرائح
- 1 حبة فلفل أحمر، مفروم
- 2 عود كرفس، مفروم
- ½ كوب صلصة بوفالو
- ½ كوب صلصة رانش
- 2 ملعقة كبيرة مايونيز
- ¼ ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- 1 كوب جبنة موتزاريلا، مبشورة
- 1 عود بصل أخضر، مفروم

**طريقة التحضير:**

1. تسلق المعكرونة بحسب الإرشادات على العبوة وتصفى وتترك جنباً .
2. يسلق الدجاج حتى ينضج.
3. في وعاء عميق، يخلط الدجاج مع الفلفل والكرفس ثم تضاف الباستا وتحرك المكونات.
4. في وعاء ثاني، تخلط الصلصة مع المايونيز والثوم والملح والفلفل الأسود.
5. تصب الصلصة فوق الباستا ثم توزع الجبنة والبصل الأخضر على الوجه.
6. يقدم الطبق على الفور.