

طريقة تحضير باستا الدجاج مع الصلصة البيضاء

المقادير:

- 300 غ من صدر الدجاج مقطع إلى شرائح
- حبة بصل
- 4 فصوص من الثوم
- 100 غ كريمة
- 200 غ معكرونة
- ملعقة صغيرة طحين
- 50 غ جبنة بارميزان

طريقة التحضير:

- اسلقي المعكرونة بالماء المملح.
- اطهي البصلة على النار مع الدجاج.
- في وعاء آخر، ضعي الزبدة وقلبي الثوم على نار هادئة.
- أضيفي القليل من الطحين وقلبيه جيدا .
- أضيفي الكريمة ثم الجبن المبشور وخففي النار.
- عندما تذوب الجبنة ارفعي المقلاة من على النار.
- أضيفي الصلصة إلى المعكرونة واخلطي جيدا ثم أضيفي قطع الدجاج مع البصل المحمر.

الف صحة!