فتوشيني مع الروبيان بصلصة الليمون

المقادير:

- 200 غ معكرونة فتوشيني
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 فص ثوم، مهروس
- ½ ملعقة صغيرة شطة جافة
- ¼ ملعقة صغيرة صعتر جاف
- 400 غ روبيان، مقشر ومنظف
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- ½ ملعقة صغيرة بشر ليمون
- 3 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ½ كوب كريمة الطبخ
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 2 ملعقة كبيرة جبن بارميزان، مبشور
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة خضراء، مفرومة

طريقة التحضير:

1. في قدر، تُسلق الفيتوتشيني بالماء المغلي والمملَّح. ثمَّ تُصفَّى، وتترك على جنب، ويحتفظ بماء السلق.
2. في مقلاة واسعة يُسخَّن الزيت ويُضاف الثوم والشطَّة والصعتر.
3. تُقلَّب المكوِّنات على نار قويَّة.
4. يُضاف الروبيان ويطهى لبضع دقائق نار متوسِّطة، ويرفع عن النار.
5. في نفس المقلاة يُضاف الزبدة وعصير الليمون وبشر الليمون مع التقليب ثمَّ، تُضاف الكريما والملح والفلفل وربع الكوب من ماء السلق.
6. يضاف الروبيان والفيتوتشيني مع التقليب ثمَّ، يُصبُّ ¼ كوب من ماء السلق وضاف الجبن والكزبرة.
7. يقدَّم الطبق ساخنًا.