

# فيتوتشيني الفريديو

## المقادير:

- عبوة معكرونة فيتوتشيني
- $\frac{1}{4}$  كوب زبدة
- 2 كوب كريمة سائلة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- $\frac{3}{4}$  كوب جبنة بارميزان مبشورة
- $\frac{1}{4}$  كوب جبنة رومي، مبشورة

## طريقة التحضير:

1. تسلق معكرونة الفتوشيني بحسب الإرشادات على العبوة وتصفى وتترك جانبا .
2. في قدر، تسخن الزبدة على نار خفيفة حتى تذوب ثم يضاف الملح والثوم مع التحريك.
3. تضاف الجبنة وتحرك على حرارة متوسطة ليصبح المزيج كثيف ومتماسك ثم تضاف الكريمة ويترك المزيج حتى الغليان.
4. تضاف الفتوشيني وتحرك بالصلصة .
5. تقدم الباستا ساخنة الى جانب الخضار أو الدجاج المشوي حسب الرغبة .