

لينغويني بالقريدس وصلصة بيستو اللوز

هل تحتاج طاولة الإفطار إلى لمسة أجنبية خاصة؟ هذه وصفة ستجعل ضيوفك يبتسمون في رهبة من طعم طعامك.

مكونات

للروبيان المشوي:

- 2 ملعقة طعام زيت زيتون أو 30 مل
- 3 ملاعق طعام من عصير الليمون أو 45 مل ، بالإضافة إلى القشور
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 2 ملعقة صغيرة من ملح البحر
- 750 جم من روبيان المقشر



لبيستو اللوز:

- $\frac{1}{2}$ كوب من مسحوق اللوز
- 2 فص ثوم مهروس
- 1 حبة فلفل أخضر متوسط
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت الزيتون البكر
- 4 ملاعق طعام من أوراق الريحان الطازجة المفرومة تقريبيًا
- 4 ملاعق كبيرة من البقدونس الطازج ، المفروم تقريبيًا
- 7 أوراق النعناع الطازج



- 2 حبات متوسطة الحجم ، مقشرة ، منزوعة الدسم ومقطعة

1 علبة معكرونة لينغويني ، (أو معكرونة سميكة)



8 أكواب ماء أو 2 لتر

$\frac{1}{2}$ كوب ماء أو 125 مل ، حار

2 مكعبات مكعبا مرقة الدجاج أو 20 غ

طريقة التحضير:

في وعاء الخلط ، قم بخلط زيت الزيتون وعصير الليمون والقشر والكمين وملح البحر. أضف القريدس واتركه ليتنقع لمدة 10 دقائق.

يتم شواء القريدس لمدة 2-3 دقيقة على كل جانب حسب الحجم حتى ينضج ويوضع جانبا .

لصنع البيستو: قم بخلط مسحوق اللوز ، الثوم ، الفلفل الأخضر وزيت الزيتون في معالج الطعام حتى يصبح معجون خشن.

أضف الريحان والبقدونس والنعناع واتركهم حتى يقطعوا. يُفْرغ في وعاء الخلط ويُضاف الطماطم ويُخلط حتى تمتزج المكونات جيدا .

اطهي المعكرونة في الماء المغلي حتى Aldente. صفي المعكرونة.

يُضاف الماء الساخن إلى شرائح مرقة الدجاج إلى أناء فارغ ويُحرّك المزيج حتى يذوب.

تُضاف المعكرونة وتُحرّك بلطف على نار خفيفة لمدة 5 دقائق.

تُضاف صلصة البيستو إلى الباستا ، وتُرفع عن النار وتُقلب حتى تغطى بالتساوي.

اخلط القريدس المشوي وقدم طبق كبير.

