معكرونة بالبروكلي والبشاميل

المكونات:

- 1 مغلف معكرونة صدف كبيرة الحجم
- 1 بروكلي كاملة مقطعة
- 1 بصلة صغيرة مفرومة ناعم
- 4 ملاعق كبيرة زبدة
- 3 ملاعق كبيرة دقيق
- 3 أكواب حليب
- و كوبان جبنة موزاريلا
- ½ كوب جبنة بارميزان
- 1 ملعقة صغيرة توباسكو صوص
- رشة ملح وفلفل بحسب الرغبة

طريقة التحضير:

- في وعاء على النار، تسلق المعكرونة كما هو موضح في المغلف لمدة 15 دقيقة وتغسل وتصفى.
- تسلق البروكولي لمدة 10 دقايق وتصفى.
- في وعاء على النار نضع الزبد ونشوح البصل لعدة حتى يذبل.
- نضيف الدقيق ويقلب بواسطة الخفاقة اليدوي لحوالي 3 دقائق.
- نضيف الحليب مع التقليب المستمر نضيف الفلفل الاسود ونقلب ويجب ان يبدأ الخليط بالتبخر قليلا.
- عندما يصبح المزيج كثيف قليلا في هذه اللحظة ترفع من على النار ونضيف الجبنة وتتبل بالملح والفلفل .
- في وعاء كبير نضع المعكرونة والبروكولي ونضيف اليهم خليط الحليب والجبنة وتقدم مباشرة وهي ساخنة .

الف صحة!