معكرونة بالدجاج بصلصة البستو

المقادير:

- 1 عبوة معكرونة، المفضلة لديك
- 1 ملعقة صغيرةزيت الزيتون
- 2 فص ثوم، مهروس
- 2 صدر دجاج، مقطع
- 1/3 كوب طماطم، مقطعة
- ½ كوب صلصة البستو الجاهزة
- 2 ملعقة كبيرة جوز، مفروم خشن
- 2 ملعقة كبيرة جبنة بارميزان، مبشورة

طريقة التحضير:

1. تسلق المعكرونة وتصفى وتترك على جنب.
2. في مقلاة كبيرة، يسخن الزيت على نار متوسطة، ثم يضاف اليه الثوم والدجاج.
3. تقلب المكونات في الزيت حتى تتحمر وينضج الدجاج.
4. تخلط المعكرونة مع الطماطم وصلصة البستو جيداً ، ثم يضاف الدجاج وتخلط كافة المكونات.
5. توضع المعكرونة في طبق للتقديم وتزين بالجوز والجبنة.
6. يقدم الطبق ساخناً .