

نودلز بارميزان بالثوم

المكونات:

3 ملاعق صغيرة من زيت الزيتون

5-6 فصوص من الثوم الطازج، مفرومة

3 ملاعق كبيرة من الزبدة

3 أكواب من الدجاج

$\frac{1}{2}$ علبة من الباستا

كوب من جبنة البارميزان المبشورة

$\frac{3}{4}$ كوب من الحليب

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الملح

$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الفلفل

1-2 ملعقتان كبيرتان من البقدونس الطازج ، مفرومتان ناعمتان

طريقة التحضير:

في قدر كبير الحجم، سخن زيت الزيتون والزبدة على نار متوسطة. اضع الثوم وقلب لمدة دقيقة. اضع النكهة من خلال بعض الملح والفلفل.

أضف مخزون الدجاج.

أرفع درجة الحرارة واطهيها تغلي.

أضف المعكرونة واطهيها وفقاً للتعليمات.

ارفع القدر عن النار واطهي جبنة البارميزان وحرك المزيج حتى تذوب الجبنة تماماً.

أضف الحليب والبقدونس.

أضف المزيد من الكريمة أو الحليب إذا لزم الأمر.

** تقدم على الفور.