وصفة معكرونة الجبنة و الجوز والاسكواش

إن معكرونة البندق والجبن ليس فقط وصفة لتسلل المزيد من الخضار إلى نظامك الغذائي فحسب ، بل هي أيضا وصفة غنية بالنكهات الجديدة التي تجعل من وجبتك أفضل وقت في يومك. إضافة قرع البندق إلى ال معكرونة الخاص بك والجبن يعطيها لونًا ذهبيًا رائعًا ، مما يجعلها صلصة حريريًا جدًا ، وتضيف مذاقًا أكثر حلاوة إلى الكلاسيكية.

نحن نعتقد أن البندق والجبن يجب أن يكون طعامك المفضل الموسمي ، مثلما هو مرحب به في ليلة الأربعاء كما هو في مائدة العطلة. هنا هي أسهل طريقة للحصول من الاسكواش مكعبة إلى ماك الفاخر والجبن في المنزل.

صنع صلصة الجبن البقري

المفتاح إلى مكرونة البندق والجبن والجبن هو طهي القرع مباشرة في الحليب. يجعل طبخ القرع المكعّبة في الحليب الكامل صلصة الجبن أجمل ، ويزيل الأطباق الإضافية ، ويضيف الحلاوة التي توازن تماما تانج كل من جبن الشيدر وجبن البارميزان التي تضاف إلى طبق المعكرونة النهائي.

وإليك كيفية القيام بذلك: قم بكعكة القرع (أو شراء القرع الطازج أو المجمد الذي يتم تقطيعه وتهيئته لك). ثم اجمع القرع مع الحليب ، القليل من الماء ، وبعض الملح واطبخ حتى يصبح طريًا. بوريه القرع والحليب ، ولديك صلصة كريمية على الفور دون أي طحين أو رو أو كريم ثقيل.

اطبخ المعكرونة الخاصة بك بشكل منفصل وأضفها (مع الكثير من الجبن المبشور) إلى صلصة القرع الخاصة بك ، ولديك قدر جميل من اللحم والجبنة اللذيذة.

هذه الوصفة من المعكرونة بالجبنة والقرع يمكن ان تقدم حصص تتراوح من 8 إلى 10.

وقت التحضير الذي تتطلبه هة : 25 دقيقة ؛ أما وقت الطهي فهو : 30 دقيقة

المكوّنات التي ستحتاج اليها هي:

- 1 باوند قرع butternut ، مقشر ، المصنف ، وقطع إلى مكعبات 1/2 بوصة ، أو 1 (15-أونس) كيس مكعبات butternut مكعبات مكعبة (لا تذوب)
- 1 ½ كوب حليب صافي
- ½ كوب ماء
- 1/2 ملعقة صغيرة الملح كوشير ، بالإضافة إلى المزيد من مياه المعكرونة
- 1/4 ملعقة صغيرة الفلفل الأبيض
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب المبشور الطازج
- 1 باوند قذائف المعكرونة الصغيرة الجافة
- 1 1/2 كوب جبن شيدر حاد مبشور (حوالي 6 أونصات)
- 1/4 كوب الجبن البارميزان المبشور
- 2 أوقية الجبن ، في درجة حرارة الغرفة

طريقة التحضير:

1. ضع القرع والحليب والماء والملح في إناء كبير وأحضره على نار هادئة على نار متوسطة عالية. قلل الحرارة إلى متوسطة ، وغطيها ، واطهيها حتى يصبح القرع طريًا ، حوالي 20 دقيقة. (إذا كنت تستخدم القرع المجمد ، سيكون العرض طازجًا في الوقت الذي يأتي فيه المزيج ، لذلك لا تقم بتغطيته ثم طهيه). اغلق مصدر الحرارة وابتعد. في هذه الأثناء ، طهي المعكرونة.
2. صع وعاء كبير آخر من الماء المملح ليغلي على نار عالية. يُضاف المعكرونة ويُطهى وفقًا لتوجيهات الطرد حتى تصل إلى اللثة ، من 6 إلى 8 دقائق. استنزف المكرونة وتوضع جانبا.
3. استخدم الخلاط الغمر لتعبئة الحليب والاسكواش في صلصة ناعمة. ضجة في جوزة الطيب والفلفل. يُضاف المعكرونة المطبوخة ، الشيدر ، جبنة البارميزان ، والجبن الكريمي ، ويُحرّك المزيج حتى يتم دمج المعكرونة بالتساوي وتُذاب الجبن.

بعض ملاحظات للوصفة يمكن التأيد بها:

التخزين: يمكن تبريد بقايا الطعام في حاوية محكمة الإغلاق لمدة تصل

إلى 5 أيام.