

أورزو الدجاج بالثوم

المقادير:

- كوب معكرونة الأورزو
- 2 ملعقة صغيرة زيت زيتون
- 2 فص ثوم
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون
- 2 صدر دجاج - مقطع قطع صغيرة
- ملح حسب الرغبة
- 1 ملعقة صغيرة بقادونس طازج مفروم
- 2 كوب سبانغ طازج
- جبنة بارميزان

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير الحجم للطبخ، يوضع الماء والملح حتى يغليان.
2. تضاف معكرونة الأورزو الى الماء المغلي وتسلق لمدة 8 الى 10 دقائق.
3. يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة ويضاف الثوم والفلفل حتى يشقر اللون.
4. يضاف الدجاج والملح الى المقلاة ويطهى لمدة خمس دقائق.
5. يضاف الى المكونات البقادونس، الأورزو المسلوق والسبانغ، يطهى الخليط لحوالي خمس دقائق حتى تنضج الطبخة.
6. تضاف جبنة البارميزان على وجه الطبق قبل التقديم.