

أورزو السبانخ والبارميزان القشديّة !

المكونات:

- 2 ملعقة طعام زيت الزيتون
- 1 بصل أصفر صغير، مكعبات
- 2 فصوص الثوم، مفروم
- 2 كوب من باستا الأورزو
- 2 كوب من مرق الدجاج أو الخضار منخفض المحتوى على الدهون
- 2 كوب من الحليب كامل الدسم
- 2 أكواب معبأة من السبانخ الصغيرة، مفرومة
- 1 كوب جبن البارميزان المبشور الطازجة
- ملح
- فلفل أسود طازج

طريقة التحضير:

حمّ زيت الزيتون في فرن كبير أو وعاء على حرارة متوسطة إلى عالية. أضف البصل وقلّيه حتى يصبح طري وتشمّ رائحته، حوالي 3 دقائق. أضف الثوم والأورزو، ثم نكّهه بالملح والفلفل، وقلّي المزيج حوالي 10 دقائق أو وفقاً للتعليمات على الحزمة. (إذا لم يطهى الأورزو تماماً، يمكنك إضافة دفقة أخرى أو اثنين من المرق إلى الوعاء حتى ينضج جيداً). أضف السبانخ وجبن البارميزان حتى يذبل السبانخ ويذوب الجبن، أي حوالي دقيقة. تذوق المزيج بعد ذلك وأضف الملح

والفلفل حسب الحاجة.

يمكنك ان تضف المزيد من الجبن المبشور اذا رغبت في ذلك.

يكتفى لـ 4 الى 6 اشخاص.*