

باستا الدجاج بصلصة البيستو

المقادير:

- 1 عبوة معكرونة
- 2 صدر دجاج، مقطع
- $\frac{1}{2}$ كوب صلصة البيستو
- 2 ملعقة صغيرة زيت زيتون
- 2 فص ثوم، مهروس
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة صلصة حارة
- $\frac{1}{3}$ كوب طماطم، مجففة ومقطعة

طريقة التحضير:

1. تسلق المعكرونة بحسب التعليمات وتصفى وتترك جانبا .
2. في مقلاة، يسخن زيت الزيتون على نار متوسطة ثم يضاف الثوم ويقلب لمدة دقيقتين.
3. يضاف الدجاج الى الزيت ويقلب ثم تضاف الصلصة الحارة وتترك المكونات على النار حتى ينضج الدجاج.
4. في وعاء عميق، يخلط الدجاج مع المعكرونة وصلصة البيستو والطماطم.
5. توضع باستا الدجاج في وعاء للتقديم ويقدم الطبق ساخناً .