طريقة تحضير معكرونة بالدجاج بنكهة الكاجون

وقت التحضير: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- 1 عبوة باستا
- 2 صدر دجاج، مقطع شرائح
- 2 ملعقة صغيرة بهارات كاجون
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 حبة فلفل أحمر، مقطع شرائح
- 1 حبة فلفل أخضر، مقطع شرائح
- 1 كوب فطر، مقطع
- 1 عود بصل أخضر، مفروم
- 1 كوب كريمة سائلة
- ¼ ملعقة صغيرة ريحان مجفف
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- ¼ كوب جبنة بارميزان مبشورة

طريقة التحضير:

1. تسلق المعكرونة بحسب الإرشادات على الغبوة ثم تصفى وتترك جانبًا.
2. يتبل الدجاج ببهارات الكاجون.
3. في مقلاة واسعة، تسخن الزبدة على نار مرتفعة ويضاف الدجاج ويقلب لينضج ويصبح لونه ذهبي.
4. يضاف الفلفل والفطر والبصل وتحرك المكونات لحوالي 3 دقائق ثم تخفف النار.
5. تضاف الكريمة والريحان والملح والفلفل والثوم ويترك المزيج على النار لحوالي 5 دقائق.
6. تضاف المعكرونة وتقلب المكونات ويترك المزيج على النار لحوالي 5 دقائق إضافية.

7. توزع جبنة البارميزان على وجه الطبق ويقدم ساخنًا.