

فيتو تشنيني الفريدي

المقادير:

- عبوة معكرونة فيتوتشيني
- $\frac{1}{4}$ كوب زبدة
- 2 كوب كريمة سائلة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- $\frac{3}{4}$ كوب جبنة بارميزان مبشورة
- $\frac{1}{4}$ كوب جبنة رومي، مبشورة

طريقة التحضير:

1. تسلق معكرونة الفتوتشيني بحسب الإرشادات على العبوة وتصفى وترى جانباً.
2. في قدر، تسخن الزبدة على نار خفيفة حتى تذوب ثم يضاف الملح والثوم مع التحريك.
3. يضاف الجبنة وتحرك على حرارة متوسطة ليصبح المزيج كثيفاً ومتماساً ثم يضاف الكريمة ويترك المزيج حتى الغليان.
4. يضاف الفتوتشيني وتحرك بالصلصة.
5. تقدم الباستا ساخنة إلى جانب الخضار أو الدجاج المشوي حسب الرغبة.