

لينغويني بالقريدس وصلصة بيستو اللوز

هل تحتاج طاولة الإفطار إلى لمسة أجنبية خاصة؟ هذه وصفة ستجعل ضيوفك يبتسمون في رهبة من طعم طعامك.

مكونات

للروبيان المشوي:

- 2 ملعقة طعام زيت زيتون أو 30 مل
- 3 ملاعق طعام من عصير الليمون أو 45 مل ، بالإضافة إلى القشور
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- 2 ملعقة صغيرة من ملح البحر
- 750 جم من روبيان المقشر



لبيستو اللوز:

- $\frac{1}{2}$ كوب من مسحوق اللوز
- 2 فص ثوم مهروس
- 1 حبة فلفل أخضر متوسط
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت الزيتون البكر
- 4 ملاعق طعام من أوراق الريحان الطازجة المفرومة تقريديًا
- 4 ملاعق كبيرة من البقدونس الطازج ، المفروم تقريديًا
- 7 أوراق النعناع الطازج



- 2 حبات متوسطة الحجم ، مقشرة ، منزوعة الدسم ومقطعة

1 علبة معكرونة لينغويني ، (أو معكرونة سميكة)



8 أكواب ماء أو 2 لتر

$\frac{1}{2}$ كوب ماء أو 125 مل ، حار

2 مكعبات مكعبا مرقة الدجاج أو 20 غ

طريقة التحضير:

في وعاء الخلط ، قم بخلط زيت الزيتون وعصير الليمون والقشر والكمين وملح البحر. أضف القريديس واتركه ليتنقع لمدة 10 دقائق.

يتم شواء القريديس لمدة 2-3 دقيقة على كل جانب حسب الحجم حتى ينضج ويوضع جانبا .

لصنع البيستو: قم بخلط مسحوق اللوز ، الثوم ، الفلفل الأخضر وزيت الزيتون في معالج الطعام حتى يصبح معجون خشن.

أضف الريحان والبقدونس والنعناع واتركهم حتى يقطعوا. يُفرغ في وعاء الخلط ويضاف الطماطم ويُخلط حتى تمتزج المكونات جيدا .

اطهي المعكرونة في الماء المغلي حتى *Aldente*. صفي المعكرونة.

يُضاف الماء الساخن إلى شرائح مرقة الدجاج إلى أناء فارغ ويُحرّك المزيج حتى يذوب.

تُضاف المعكرونة وتُحرّك بلطف على نار خفيفة لمدة 5 دقائق.

تُضاف صلصة البيستو إلى الباستا ، وتُرفع عن النار وتُقلب حتى تغطى بالتساوي.

اخلط القريديس المشوي وقدم طبق كبير.

