

معكرونة الدجاج بالريحان

المقادير:

- 200 غرام معكرونة طويلة
- 2 ملعقة زيت زيتون
- نصف كوب بصل مفروم
- 1 فص ثوم مفروم
- 2 كوب بندورة مفرومة
- 2 صدر دجاج مقطع صغير
- ربع كوب ريحان طازج مفروم
- ملح
- صلصة فلفل حار
- ربع كوب جبنة بارميزان

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير، يوضع الماء والملح حتى تغلي الماء.
2. تسلق المعكرونة لحوالي 10 دقائق، ثم تصفى وتوضع على جنب.
3. يسلق الدجاج في وعاء آخر حتى ينضج.
4. في وعاء كبير للطبخ، يحمى الزيت على نار متوسطة. يقلى البصل والثوم في الزيت حتى الاحمرار، يضاف البندورة، الدجاج، الريحان، الملح، والفلفل، تحرك المكونات وتطبخ على نار هادئة لمدة 5 دقائق.
5. يوضع الخليط على المعكرونة في وعاء للسكب ثم تضاف جبنة البارميزان على الوجه.