

نودلز بارميزان بالثوم

المكونات:

- 3 ملاعق صغيرة من زيت الزيتون
- 5-6 فصوص من الثوم الطازج، مفرومة
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 3 أكواب من الدجاج
- $\frac{1}{2}$ علبة من الباستا
- كوب من جبنة البارميزان المبشورة
- $\frac{3}{4}$ كوب من الحليب
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الملح
- 1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل
- 1-2 ملعقتان كبيرتان من البقدونس الطازج ، مفرومتان ناعمتان

طريقة التحضير:

في قدر كبير الحجم، سخن زيت الزيتون والزبدة على نار متوسطة. اضف الثوم وقلب لمدة دقيقة. اضف النكهة من خلال بعض الملح والفلفل.

اضف مخزون الدجاج.

أرفع درجة الحرارة واتركها تغلي.

اضف المعكرونة واطهيها وفقاً للتعليمات.

ارفع القدر عن النار واضف جبنة البارميزان وحرك المزيج حتى تذوب الجبنة تماماً.

اضف الحليب والبقدونس.

اضف المزيد من الكريم أو الحليب إذا لزم الأمر.

** تقدم على الفور.