

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
- $\frac{1}{4}$ 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. اصف الثوم وقلب لمدة دقيقة. اصف النكهة من خلال بعض الملح والفلفل.
- أصف مخزون الدجاج.
- أرفع درجة الحرارة واتركها تغلي.
- أصف المعكرونة واطهيها وفقًا للتعليمات.
- أرفع القدر عن النار واصف جبنة البارميزان وحرك المزيج حتى تذوب الجبنة تمامًا.
- أصف الحليب والبقدونس.
- أصف المزيد من الكريم أو الحليب إذا لزم الأمر.

**** تقدم على الفور.**