فوسيلي ليمون الفلفل الدجاج مع كريم

المكوّنات:

3 شرائح صدر دجاج متوسطة أو 500 غ ، مقطعة إلى مكعبات 2 سم

3 ملاعق طعام من دقيق الذرة

2 ملعقة شاي زيت نباتي

3 فصوص ثوم مفرومة ناعماً

½ كوب ماء أو 125 مل ، حار

2 مكعبات مكعبا مرقة الدجاج أو 20 غ

1½ كوب من الكريمة ، 35٪ أو 375 مل

1 كوب جبن ريكوتا أو 246 غرام

1 كوب جبنة إيمنتال أو 100 غرام ، مفرم

1 ملعقة كبيرة من الفلفل الأسود ، متشققة

1/3 كوب عصير ليمون أو 80 مل

2 ملاعق طعام من نكهة الليمون ، من 2-3 ليمون

1 علبة فوسيلى معكرونة مجففة أو 400 جم

8 أكواب ماء أو 2 لتر

2 ملاعق كبيرة من البقدونس الورقي الطازج ، مفروم تقريبًا

طريقة التحضير:

نمزج قطع الدجاج ودقيق الذرة في وعاء الخلط حتى نقلب الدجاج بالتساوي.

تُضاف قطع الدجاج وتُقلّى في قدر متوسطة الحرارة من الزيت النباتي حتى تنضج تمامًا وتُطهى قليلاً. ثم ترفع من المقلاة وتوضع جانبا.

استخدمي نفس المقلاة مع الثوم حتى تصبح طرية ، أضف الماء الساخن ، مرقة الدجاج واسمحوا لها ان تنضج على نار متوسطة لمدة 2-3 دقائق.

يُضاف الكريما الطهي ، الريكوتا ، والجبن ايمينتال ، ويترك الطهي لمدة 10 دقائق أخرى على نار متوسطة إلى أن تصبح الصلصة سميكة قليلاً وتُذاب الجبنة.

يُضاف الفلفل الأسود وعصير الليمون ونصف قطع الدجاج المحمّصة والمطبّوخة على نار هادئة حتى تصبح الصلصة سميكة قليلاً.

وفي الوقت نفسه ، اطهي المعكرونة في الماء المغلي حتى Aldente. استنزف المعكرونة ، وتخلص من الماء وعاد إلى وعاء فارغ.

صب صلصة الفلفل والليمون على المعكرونة. يضاف نصف أوراق البقدونس ويخلط بلطف مع المعكرونة.

يُنقل إلى طبق التقديم ويُزيّن بالبقدونس المفروم المتبقي وبرش الليمون.