

معكرونة فيتوتشيني مع الروكفور

المقادير:

- 1 ملعقة طعام زبدة غير مملحة
- $\frac{1}{2}$ كوب ماء ساخن
- 2 مكعبات ماجي مرقة اللحم
- كوب كريما طازجة
- 1 كوب جبنة روكفور
- $\frac{1}{2}$ كوب جبنة برميزان مبشورة
- $\frac{3}{4}$ كوب جو' المقطّع خشناً
- رزمة معكرونة الفتوتشيني
- 8 أكواب ماء

طريقة التحضير:

- في قدر كبير، تَذوَّب الزبدة على نار متوسّطة ويُضاف الماء ومرقة الدجاج ماجي، وكريمة الطهو ويترك المزيج لينضج لمدة 5 دقائق، يؤخذ الحذر لعدم حرق الكريمة.
- تُضاف الجبنة الزرقاء والبارميزان والجوز إلى الصلصة ويترك لينضج على نار خفيفة إلى أن تذوب الجبنة وتصبح الصلصة متجانسة.
- في الوقت نفسه، تُطهى المعكرونة في الماء المغليّ إلى أن تصبح شبه مطهوّّة. تُصفّى المعكرونة من الماء ويتم التخلص منه ثم توضع المعكرونة في الصلصة.
- تُمزج المكوّنات كلها مع بعضها بعضاً إلى أن تصبح متجانسة ثم تُنقل إلى طبق التقديم وتُقدّم مباشرة.

الف صحة!