

بينه بالتونة والفطر

المقادير:

- 1 ملعقة زيت نباتي
- 250 غ فطر
- 1 ملعقة زبدة غير المملحة
- 50 غ بصل
- 3 فصوص ثوم
- 1 ½ كوب ماء
- 2 مكعبات ماجي مرقة اللحم
- 2 كوبان كريما
- 2 كوبان جبنة التشيدر
- 2 ½ كوب معكرونة البندّ
- 370 غ تونة

طريقة التحضير:

- يُحمى الفرن على حرارة 175 درجة مئوية وتوضع الصفيحة المشبكة على ارتفاع متوسط.
- في قدر، يُحمّى الزيت ويقلى الفطر مع التحريك إلى أن يصبح طرياً، يُرفع من القدر ويوضع جانبا.
- باستخدام القدر نفسه، تُضاف الزبدة والبصل والثوم وتُقلى المكوّنات مع التحريك على حرارة متوسطة إلى أن يصبح البصل طرياً.
- يُضاف الماء الساخن ومرقة الدجاج ماجي والكريمة وجبنة التشادر ويُحرك المزيج على نار متوسطة إلى أن تذوب الجبنة. يُضاف الفطر إلى المزيج مع التحريك ويُرفع القدر عن النار.
- تُوضع معكرونة بندّ في كاسرول كبير ويُضاف سمك التونا المصفّى وصلصة الكريمة ويُحرّك المزيج جيّداً إلى أن يصبح متجانساً. مع التأكد من الباستا مغطاة جيّداً بالصلصة.
- يُطهى الطبق في الفرن لمدة 35 إلى 45 دقيقة.

الف صحة!