

وصفة النودلز بالثوم

المكونات:

- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 6 الى 8 فصوص ثوم طازج، مفرومة
- 2 بصل أخضر، مقطعة الى شرائح رقيقة
- 2 ملعقة طعام من صلصة السمك
- 2 ملعقة طعام من صلصة المحار
- 1 ملعقة كبيرة من السكر المحبب
- $\frac{1}{4}$ كوب من جبن البارميزان المبشور
- 8 أوقية من الشعرية
- ثوم مقلّى

طريقة التحضير:

- ضع وعاء كبير من الماء على النار، واتركه ليغلي، ثم اطهى المعكرونة وفقا لتوجيهات العبوة، صفها من الماء، وضعها جانبا . في الوقت الذي يغلي فيه الماء، ضع مقلاة كبيرة غير لاصقة على حرارة متوسطة منخفضة. أضف الزبدة وزيت الزيتون والثوم والبصل الأخضر. دع الزبدة تمتزج بالثوم لمدة 5-7 دقائق، وحرك بين الحين والآخر. لا تدع الثوم يصبح بني اللون.
- اخلط في وعاء صغير صلصة السمك، صلصة المحار، والسكر. عندما يتم طهي الثوم، حوّل الحرارة إلى متوسطة عالية، واصل الصلصة، اترك المزيج لمدة 30 ثانية. أضف المعكرونة وجبن البارميزان واتركهم لمدة دقيقة حتى يتم امتصاص كل النكهة. ضع الثوم المقلّى فوقه.