FETTUCCINE ALFREDO

Ingredients
Pasta dough:
750 grams of flour (7 and a half cups)
Half a tablespoon of salt
7 eggs
1 large egg yolk
A drop of olive oil for softening
For the chicken marinade:
600 grams chicken breasts
Half a tablespoon of salt
Quarter teaspoon of pepper
2 tablespoons olive oil
Half a tablespoon of ginger
juice of half a lemon
Zest half a lemon
To boil pasta:
water
salt
To cook chicken breast:
4 butter cubes
chicken cutlets
For the fettuccine dressing:
4-5 cloves garlic (finely chopped)
1 onion (finely chopped)
mushroom (to taste)
pinch of salt
pepper pinch
butter
Quarter of a tablespoon of basil
400 ml cooking cream
For decoration:
Parmesan cheese (or kashkaval)
a sprinkle of basil

Directions

لتحضير العجينة: اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه الطحين،الملح ونقوم بعمل شكل دائري ونضع فيه البيض ونخلط المكونات جميعها لتتشكل العجينة بالكامل لتصبح قاسية (نقطة كثير مهمة هي العجينة ما فيها لعب بالعيارات يعني نفس العيارات يلي حطيتها)، ثم نأتي بسكين ونقطع العجينة لنصفين ونكور كل قسم ونرش زيت الزيتون على العجين للتنعيم (اهم شغلة بهي العجينة نعجنها كثير منيح اقل شي 10 دقائق) ومن ثم نقوم بلف قطع العجينة في ورق النايلون (السترتش ،وبتلفوا العجين كثير منيح ليش بسكر السترتش منيح على العجين؟ لان هاد العجين فورا بينشف يعني هي العجينة اذا منقطعها ومنعطيها شكل المعكرونة ومنحطها بالشمس بتيبس بتصير معكرونة يابسة؛ فباخدها وبحطها على جنب وبيريحن من 30-60 دقيقة) ونتركهم جانباً لمدة 30-60 دقيقة. لتتبيل الدجاج: نقوم بتقطيع الدجاج لشرائح ثم نضعه في وعاء ونضع عليه الملح , الفلفل , زيت زيتون , زنجبيل , عصير ليمون وبرش ليمون (بس ما بكفي اخد العصير بس لازم ابرش القشرة منشان النكهة وبرجع اعصر نصف الليمونة) و نقوم بخلطهم جيداً. طريقة فرد العجين: نضع على الطاولة نشا ذرة ثم نفرد العجينة باليدين ثم بالمشبك((وبعدين بمسك العجينة وبقلبها على الوجه الثاني؛ أنتوا فيكم تقسموا العجينة اربع قطع حسب الرغبة)،(اهم شغلة تكون العجينة رقيقة بقدر الإمكان))، وبعد الفرد نرش على العجين النشا ثم نلف العجينة (على شكل سندويشة) وبعدها نقطعها بالسكين (نفس تقطيعة الفيتوتشيني)ثم نفرد القطع المقطعة مرة اخرى (وبتنفضوهم من النشا ثم ننشرهم بالهواء لحتى ينشفوا) ونفردهم في الهواء حتى ينشفوا. طريقة طبخ الدجاج(قلي الدجاج): نضع في مقلاة الزبدة ونضع عليهم قطع دجاج ((بتنزلوهم قطعة قطعة منشان الدجاج ما يطلع الماء)،(ولازم نخلي النار تحت الدجاج عالية (كل ما عطينا الدجاج من الزبدة بيشربها لهيك بضل جوسي)) ونقوم بقلي قطع الدجاج من كل طرف لمدة 2-3 دقائق.

لسلق المعكرونة: نضع في وعاء ماء وملح ونضع عليهم المعكرونة (لما بنزلها بدي نزلها مفرفدة ليش ؟ منشان ما تعجن على بعضها , ومنخليها 3 دقايق (لازم تكون عم تمضغ بالتم ما تكون مستوية كتير)) ونقوم بسلق المعكرونة. لتحضير تتبيلة الفيتوتشيني: نضع في مقلاة الزبدة (يلي طبخت فيها الدجاج) ونضع عليهم الثوم المفروم ناعم والبصل المفروم ناعم، ونقوم بقلي المكونات جميعها(بس لتطلع ريحتهم ما بدي ياهم يحترقوا هي النقطة كتير مهمة)، ثم نضع الفطر المقطع(الفطر بتمسحوه بمنديل فقط) ورشة فلفل ورشة ملح و ريحان مجفف((في ناس بتسميه حبق بس انا قصدي يلي بيجي لونو اخضر لكن الحبق يلي لونو موف والريحان يلي لونو اخضر)،(واذا عندكم بيستو صوص بيجي جاهز فيكم تحطوا بيطلع خرافي وكتير طيب))، ونضيف كريمة الطبخ عليهم (انتبهوا ما لازم تغلي على الغاز لان بتخرب الكريمة) ونتركها قليلاً حتى تسخن، وبعدها نقوم باضافة المعكرونة المسلوقة (بتضيفوا المعكرونة من طنجرة السلق فورا على طنجرة التتبيلة بدون غسيل)، ثم نضيف رشة ملح ((رح احكيلكم أسباب يلي بتمنع غسيل المعكرونة أولاً المعكرونة لما تتطلع من السلق الها مسامات مفتوحة هي المسامات بدها تشرب الصوص اذا غسلتوها بماء باردة بتسكر المسامات ما بتعود تشرب اي صوص؛ ثانياً المعكرونة لما تتصنع بينحطلها نشا هاد النشا موجود بمسام المعكرونة لما بحطوا على الصوص بدو يمسك ويربط ويعطيني قوام كريمي هي لما بتغسلوها بماء باردة راح النشا ما عاد بيمسك الصوص)،(طبعا منستثني بهاد الشي المعكرونات الباردة هي لازم تنغسل بعد السلق وبعدها بتستعمل بسلطات او اي معكرونة باردة))، ونتركهم لمدة دقيقة وبعدها نطفئ النار تحت المعكرونة و نقطع الدجاج(الدجاج ما رح حطها بقلبها رح حطهم على الوجه) ثم نقوم بسكب الفيتوتشيني في صحن التقديم و تزيّن بجبنة البارميزان او القشقوان والقليل من الريحان وبعدها تصبح الفيتوتشيني جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!