F E T T U C C I N E A L F R E D O

Ingredients
A littel of Butter
2 Chicken breasts (one wieght = 300 grams)
A littel of salt
A littel of pepper
A half finely chopped of onion
5 cloves of garlic
Mushroom
2 tablespoons of pesto sauce
Water from boiling pasta
Packet of cooking cream
Pasta (Fettuccine type)
Parmesan cheese (as desired)

Directions
لتحضير الفيتوتشيني : اولاً نأتي بمقلاة ونضع فيها القليل من الزبدة ، ثم نرفعها على النار ونتركها حتى تذوب ، ومن ثم نضع صدر الدجاج على نار قوية (بتحطوا صدر دجاج وما بتحركوهم) ثم نضع رشة ملح ، رشة فلفل اسود (وبعد ما الدجاج أخذ لون بتقلوبوهم على الوجه الثاني وبتحطوا رشة ملح ورشة فلفل) وبعد استواء الدجاج نرفعهم من المقلاة ونتركهم جانباً (لحتى يرتاحوا) ،وبعدها نضع في المقلاة بصل مفروم ناعم ، ثوم مفروم ناعم ونقوم بقلي المكونات حتى نحصل على اللون الاشقر ، ثم نقوم بسكب المكونات على وعاء اكبر ومن ثم نضع في الوعاء القليل من الزبدة ونرفع الوعاء على نار عالية وبعد ذوبان الزبدة نضع الفطر المقطع ، ثم نقوم بتقطيع صدر الدجاج إلى شرحات ثم نضع البصل المقلي والثوم المقلي (بتحطوا البصل والثوم يلي قليتوهم بالمقلاية)، ثم نضع الفطر ونحرك المكونات مع بعض ثم نضيف لهم البيستو صوص (الي هو ريحان ، صنوبر ، ثوم ، ليمون ، زيت زيتون ، فيكم ما تحطوه حسب الرغبة) ونحرك المكونات ،ومن ثم نضع ماء من سلق المعكرونة (ما تستعملوا طحين لان هي المعكرونة فيها نشا) ، ثم ننزل عليهم بكريمة الطبخ ومن ثم نضيف المعكرونة المسلوقة فوق الخليط (ما تغسلوا المعكرونة بالماء البارد ، لان هي المعكرونة مفتوحة المسامات تبعها وفي عنا صوص لما بتاخذوها من قلب الماء الساخن بتغب بالصوص ، لكن لما تغسلوها بماء ما عاد بتغب بالصوص)، ثم نتركهم قليلاً (لحتى ينطبخوا مع بعضهم ويتعقدوا شوي) ، ثم نضع رشة ملح ، جبنة بارميزان ومن ثم نرفع الوعاء عن النار ونسكب الفيتوتشيني بوعاء التقديم و بعدها تصبح جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!