

پاستای مرغ و قارچ، با سوربرایز اسفناج

پاستایی به همراه اسفناج، مرغ و قارچ تهیه می شود و به دلیل وجود خامه، بافت لطیف و طعمی عالی دارد.



پاستایی به همراه اسفناج، مرغ و قارچ تهیه می شود و به دلیل وجود خامه، بافت لطیف و طعمی عالی دارد. پیشنهاد می کنیم در خانه یک بار آن را درست کنید.

مواد لازم:

- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۷۵۰ گرم سینه مرغ
- نصف یک عدد پیاز سفید
- نمک و فلفل سیاه
- ۲ پیمانه قارچ
- ۳ حبه سیر رنده شده
- ۱ قاشق چایخوری آویشن
- ۲ قاشق چایخوری پاپریکا
- ۴ پیمانه آب مرغ
- ۱ پیمانه خامه چرب
- ۵۰۰ گرم پاستای پاپیونی (فارفاله)
- ۱۵۰ گرم اسفناج
- ۱ پیمانه پارمسان

پاستای مرغ و قارچ

طرز تهیه:

- 1- دو قاشق غذاخوری روغن زیتون را در یک قابلمه متوسط روی حرارت ملایم گرم کنید. سینه های مرغ خرد شده را افزوده و تفت دهید تا طلایی شوند. سپس آن ها را از قابلمه خارج کرده و کنار بگذارید.
- 2- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون درون تابه ریخته و پس از اینکه داغ شد، پیاز را اضافه کرده و تفت دهید تا کاملا سبک شود.
- 3- قارچ و سیر را درون قابلمه بریزید. نمک، فلفل سیاه، آویشن و پاپریکا را اضافه کرده و هم بزنید.
- 4- آب مرغ و خامه را اضافه کرده و هم بزنید تا مواد با هم بجوشند.
- 5- در این مرحله باید فارفاله را بیفزائید.
- 6- تا زمانی که پاستا نرم شود آنها را روی حرارت بپزید. در این مرحله اسفناج و مرغ را اضافه کنید و هم بزنید. سپس اجازه دهید که سس به طور کامل به خرد مواد برود.
- 7- در آخر پارمسان افزوده و پاستا را سرو کنید.