

پاستای سالمون

ابتدا به ماهی نمک و فلفل و یا ادویه مورد علاقه خود را بزنید (مثل ادویه لیمو و فلفل) و آن را داخل فویل آلینیوم بپیچید و داخل فر در دما 430 درجه فارنهایت تنوری کنید. حدود 10 دقیقه داخل فر بذارید.



مواد لازم

فیله ماهی آزاد = 1 عدد
خامه = 13 قاشق غذاخوری
اسپاگتی = 1 بسته 450 گرمی
رب گوجه فرنگی = 1 قاشق چایخوری
جعفری خرد شده = مقدار
نمک و فلفل قرمز = به مقدار لازم

طرز تهیه

ابتدا به ماهی نمک و فلفل و یا ادویه مورد علاقه خود را بزنید (مثل ادویه لیمو و فلفل) و آن را داخل فویل آلینیوم بپیچید و داخل فر در دما 430 درجه فارنهایت تنوری کنید. حدود 10 دقیقه داخل فر بذارید.
ماکارونی را طبق دستور روی بسته درست کنید.
ماهی ما در این مرحله آماده شده است و رنگ آن طلایی است.
سپس ماهی را به قطعات کوچک خرد کنید.
وقتی ماکارونی در حال آماده شدن است ظرف دیگری را روی اجاق با حرارت ملایم گذاشته کمی کره را در آن آب کرده و خامه را به آن اضافه کنید. سپس به آن فلفل قرمز و رب گوجه اضافه کرده و آن را هم بزنید.
جعفری را خرد کرده و همراه ماهی های خرد شده به سس اضافه کنید و 5 دقیقه روی اجاق بگذارید.
پس از آماده شدن ماکارونی سس را روی آن بریزید. میتوانید آن را با نان سیر سرو کنید.