

تهیه پاستای تخت با قارچ و اسفناج

پاستای تخت را با قارچ و اسفناج مخلوط کرده و در مدت زمان کمی - حدود 15 دقیقه غذای خوشمزه‌ای تهیه کنید.



پاستای تخت را با قارچ و اسفناج مخلوط کرده و در مدت زمان کمی - حدود 15 دقیقه غذای خوشمزه‌ای تهیه کنید.
زمان پخت: 15 دقیقه

مواد لازم برای 4 نفر:

پاستای تخت: 375 گرم

روغن زیتون: یک قاشق غذاخوری

قارچ: 400 گرم، به قطعات کوچک تقسیم شود.

خامه: 300 میلی‌گرم (یک و یک چهارم پیمانه)

جعفری خرد شده تازه: یک سوم پیمانه

ریحان خرد شده تازه: یک سوم پیمانه

پنیر پارمسان رنده شده: یک چهارم پیمانه

اسفناج درشت خرد شده: 5 قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

• مرحله اول: درون قابلمه بزرگی آب و مقداری نمک را جوش آورده و پاستا را درون آن بریزید پس از این که کمی نرم شد آن را آبکش کرده و مقدار یک چهارم پیمانه از آب آن را نگه دارید.

• مرحله دوم: در این میان، روغن را درون تابه گودی روی حرارت زیاد گرم کرده و قارچ‌ها را به مدت 5 دقیقه یا تا زمانی که نرم شوند درون آن تفت دهید. خامه را به تابه اضافه کرده و 3-4 دقیقه آن را حرارت دهید. جعفری، ریحان، پنیر و اسفناج را نیز به مواد درون تابه اضافه کرده و به مدت یک دقیقه یا تا زمانی که آب اسفناج‌ها بخار شوند حرارت دهید.

• مرحله سوم: پاستا و آب نگه داشته شده را همراه با نمک و فلفل به تابه اضافه کرده و خوب مواد درون تابه را با هم مخلوط کنید.