



مراحل پخت

در قابلمه‌ای کمی آب بریزید و روی حرارت قرار دهید تا به جوش آید؛ سپس ۲ قاشق سوپ‌خوری روغن و یک قاشق سوپ‌خوری نمک به آن اضافه کنید. پاستا را در آب جوش بریزید و پس از هشت دقیقه آبکش کنید و روی آن آب سرد و روغن مایع بریزید تا به هم نچسبد.

پیاز نگینی خردشده را در تابه‌ای با کره تفت دهید تا طلایی شود؛ سپس فیله‌های مرغ خردشده و سیر له‌شده را به آن بیفزایید و کمی تفت دهید و اجازه دهید تا فیله‌های مرغ تغییر رنگ دهد و روی حرارت پخته شود. در پایان قارچ‌های اسلایس شده، عصاره مرغ، خامه و پودر فلفل سیاه را نیز به آن بیفزایید و مواد را خوب تفت دهید؛ سپس شیر را به آن اضافه کنید و ۱۰ دقیقه زمان دهید تا مواد بپزد.

پاستای آبکش شده را به سس بیفزایید و در ظرف بریزید و با جعفری خرد شده و پودر پارمزان تزیین و سرو کنید.

پاستا پنه مک ۱ بسته

فیله مرغ ۴ عدد

پیاز ۱ عدد

سیر ۳ حبه

خامه ۲۰۰ گرم

کره ۵۰ گرم

جعفری ۵۰ گرم

پودر پنیر پارمزان ۷۰ گرم

عصاره مرغ ۲ عدد