مقادير وطريقة عمل الفيتوتشيني بالكاري:

المقادير:

نصف علبة معكرونة فيتوتشيني خضراء أو بيضاء

4 بصلات مقطعة مربعات

4 حبات بندورة مقشرة ومقطعة مربعات

علبة فطر مقطع حلقات

علبة قيمر

ظرف جبنة موزاريلا مبشورة

ملعقتان كبيرتان من الكاري

نصف حبة مكعب مرقة دجاج

نصف كوب ماء مغلي

الطريقة:

نسلق الفيتوتشيني بالماء مع قليل من الزيت والملح، ونشطفها بالماء.
نقلي البصل ثم نضيف فوقه البندورة المقطعة وعلبة الفطر ثم الجبنة المبشورة وبعد ذلك علبة القيمر. نحرك جيدا ثم نضيف مرقة الدجاج والماء فوق الخليط، وملعقتي الكاري وقليلا من الملح ونحرك جيدا حتى يتماسك الخليط. نضيف نصف ملعقة من الفلفل الأحمر البودرة، وفي الأخير نضيف الفيتوتشيني ونقلب جيدا. ويمكن إضافة قليل من الحليب حتى يتجانس الخليط ويصبح طريا.
تقدم الفيتوتشيني بجانب اللحمة. وعند إعادة التسخين ممكن أن نضيف قليلا من الحليب إذا كانت جامدة.

مطبخ قصيمي نت - فوتشيني بالمشروم

المقادير

معكرونة فوتشيني

كوب شرائح مشروم

كوب مشروم صغيرة الحجم

½ كوب كراث مفروم

2 ملعقة أكل زبدة

¼ كوب زيت زيتون

2 كوب طماطم مقشور ومفروم

1 ملعقة أكل بقدونس مفروم

2 ملعقة أكل ريحان مفروم

1 ملعقة أكل كزبرة مفرومة

ملح، فلفل أسود

للزينة:

جبنة بارمسان

أوريغانو

الطريقة

تسخن الزبدة على النار ثم يضاف إليها الكراث ويقلب على النار حتى يذيل ثم يضاف المشروم بنوعيه ويقلب على النار لمدة 3 دقائق.

تسلق المعكرونة في ماء مغلي لمدة 7 دقائق مع ملعقة أكل ملح وملعقتي أكل زيت، ثم تصفى وتشطف بماء بارد.

يسخن زيت الزيتون ثم يضاف إليه خليط المشروم مع الطماطم، البقدونس، الريحان والكزبرة ويتبل بالملح والفلفل الأسود.

تضاف المعكرونة إلى خليط المشروم ثم تزين بجبنة البارمسان والاوريغانو وتقدم في الحال.

بالهناء والعافيه

3

معكرونه الفوتشيني .. من مطبخي.. غير .. بالصور

عمل الفيتوتشيني بالصور بالمقادير المصوره

صدور دجاج تقطع مكعبات
بصل شرايح

جزر مبشور
بازلا << وهذي من عندي

مكرونه فوتشيني

جيبي قدر حطي فيه مقدار ماء
وزيت
ومكعب ماجي (ادري الماجي مضر) بس الشكوى لله
وشبي عليه

وتغلى المايه نحط المكرونه تتسلق عادى

نسيب المكرونه تسلق ونجيب طاسه ونحط فيها معلقتين الزيت ونشوح البصل

بعد ما شوحنا البصل وشبه استوى نحط عليه الجزر المبشور والبسله ونقلب ونشوحهم لغايه ما نسويهم شويه

مع البصل

بعد ما يستوى الجزر والبسله مع البصل شويه
حطي قطع الدجاج الفيليه المكعبات

بعد ما شوحنا الدجاج مع البسله (البازيلا) والجزر والبصل واستو شويه نضيف معلقتين صلصه او كاتشب وملح وفلفل اسود وكمون وحبه اوريجانو

ونقلب الخليط ونسيبه 3 دقايق مع التقليب كل شويه لما يكتمل السوى

الان نجهز الصوص الابيض

مقادير الصوص الابيض كالاتى :

ملعقتين مايونيز

ملعقتين جبن سايل

ملعقتين قشطه

مقدار ملعقتين جبن موزريلا

وطريقه عمل الصوص الابيض بناخد مقدار من كل المكونات اللى بالصورة المايونيز والجبنه السايله يعنى الجبن المطبوخ او النستون والموتزاريلا والقشطة ونخلطهم مع بعض وهنا على حسب فى ناس بتحب مايونيز اكتر او اقل وهذا حسب الرغبه

صفي الفيتوتشيني بعد نضوجها من مويتها
وحطي عليها الصوص الأبيض بعد ماتخلطينه مع بعض
ونحطة على المكرونه الفوتشيني كذا

والحين بعد ما استوى الدجاج
اخلطه مع الفيتوتشيني

اخلطهم جميعاً خلطاً مبرحاً
واتركهم خمس دقايق على نار هاديه

واقدمهن مع السلطه والبطاطس المقليه

وهنا من الفوتشيني من قريب

وبالعافيه مقدماً

أختكن

أطياف سدير

4

مكرونه فيوتشيني بصلصة الفريدو والكريمه بالصور

جبت لكم هذي المكرونه السريعه واللذيذه

بسم الله نبدأ:

المقادير لعمل الفيتوتشيني :

مكرونه شرايط – نص علبة كريمة خفق – ملعقتين جبنة سائله – مكعب ماجي

دجاج مقطع مكعبات - فلفل رومي – جزر – زهره – ثوم- كزبره – زيت زيتون

البهارات ((ملح – فلفل اسود – كمون – بابريكا – زعتر ناشف*اوريغانو*))

الطريقة لعمل الفيتوتشيني :

حطي معلقتين زيت زيتون بالقدر وحطي عليها فصين ثوم

قلبيه لين يحمر وحطي عليه الدجاج ونص مكعب ماجي وقلبيه زين وحطي عليه الخضار وغطي عليها خمس دقايق بعد كذا حطي البهارات

حركيها وغطي عليها خمس دقايق على نار هاديه بعدها

حطي نص علبة كريمة الخفق وملعقتين جبنة كاسات ونص مكعب ماجي

حركيها زين بعدي حطي عليها عليها صلصة الفريدو وهذا شكلها

وقلبيها لين يصير شكلها كذا

بعدين خذي المكرونه المسلوقه في موية وزيت وملح وماجي وحطيها عليها

وحطيها بالصحن ورشي عليها جبنة موزوريلا وزينيها

بالكزبره

وهنا مرة ثانية سويتها

اتمنى تعجبكم

محبتكم داااائما

لووتس