

## طريقة عمل اسرع معكرونه فوتشيني بالصور



إذا صحيتي متأخر مالك إلا الفوتشيني السريع،،،،،

ياالله بسم الله نبدا وهادي المقادير المطلوبة مع البصل طبعا بس انا  
حمسة على طول  
ماعندي وقت هههه  
المقادير لعمل معكرونه فوتشيني هي:

كيس معكرونه فوتشيني شرائط مسلوقة - بصلة مقطعة طولي - 2 فص  
ثوم - دجاج بدون عظم مقطع مكعبات صغيرة  
فلفل رومي مقطع صغير - كأس حليب سائل - جبن تشدر صغير مبشور  
- قشطة - مكعب ماجي - ملح - فلفل - بهارات.



وهنا البصل والثوم بعد التحميس



بعدين تضيفي الدجاج الين يستوي وهذا شكلة طبعاً،





وهذه أهم خطوة تضيفي الفلفل الرومي والحليب والماجي والجبن ويتبل بالفلفل والبهارات مع التحريك على النار 5 دقائق



وهذا شكلها بعد الغليان .....



ابعدوها عن النار واطيفي المكرونة والقشطة



ممکن تحطیها فی صینیة بایرکس وتدخیلیها الفرن وممکن تقدیم  
المعکرونه الفوتشینی علی طول،،  
وهذا الشکل النهائي للمعکرونه الفوتشینی



اتمنى تعجبكم المعكرونة الفوتشيني وبالعافية

2

مكرونة فوتشيني الشرائط بالخضار والدجاج



## المقادير :

كيسين مكرونة الفوتشيني ( الشرائط ) ..

صدرين دجاج مقطع بشكل طولي ..

قليل من الفلفل الرومي المقطع شرائح ..

جزر مقطع بشكل طولي ..

كوسة مقطعه بشكل نصف دائرة ..

فطر شرائح ..

بصل مقطع شرائح ..

فص ثوم واحد ..

400 مل كريمه خفق >~ استخدمت البديل ..

البهارات ( فلفل أسود + كمون + بهارات الكبسة المطحونه + أوريجانو

+ ملح+نعناع مجفف )

بديل كريمه الخفق :

علبة قشطه .. ملعقة جبن سائل .. نصف كأس حليب سائل ( مثل  
المراعي .... ) وتخلطينهم سوا بالخلاط وكذا جهزتي مقدار من الكريمة  
>~ استخدمت منه مقدارين..

## الطريقه :

1/ في قدر نوبي ملعقة زبده وأضيفي البصل والثوم ...

2/ إذا بدأ البصل يذوب أضيفي الدجاج والبهارات والملح والجزر ونص

كاس ماء وقلبي الدجاج ...

3/بعد مايستوي الدجاج اضيفي عليه الكوسة و الفطر وخليها شوي لين

تستوي الكوسة ...

4/ أثناء ما تحضرين الدجاج والخضار أسلقي المكرونة مع شوييت زيت

وملح..

5/ في قدر على النار سخني الكريما مع رشة ملح وأول ما تسخن أضيفي المكرونة بعد ما تصفيها والدجاج وقلبيهم تماماً وأضيفي الاوريغانو ( الزعتر المجفف ) و النعناع المجفف و اتركها دقيقتين .. لذيذه لأبعد درجه

3

طريقة عمل فوتشيني لذيذ وسهل بالدجاج



مركز تحميل موسوعة الطبخ

طريقة عمل الفوتشيني :

المقادير:

مكرونه فوتشيني حسب العدد  
صدور دجاج تقطع صغيره  
2م ك جبن سائل

الطريقه:

تسلق المكرونه مع الملح وتصفى من الماء  
ويضاف اليها 2م ك جبن سائل  
مع قطع صدور الدجاج  
تحمس على الزيت مع البهارات الي تحبين+(فلفل اسود-فلفل احمر-  
ملح)  
وتضاف الى المكرونه

وصفة الفيتوتشيني الفريديو الايطالية بالدجاج والخضار مع خبز الثوم  
بالصور



المقادير لعمل مكرونه فوتشيني :

- صدور دجاج مقطه قطع طويله
- خضار ( بصل , كوسه , فلفل أخضر , جزر , فطر , ثوم )
- فلفل
- ملح
- زعتر بري
- ملعقة كبيره جبن كاسات
- قشطة خفق

الطريقة لعمل الفيتوتشيني الفريديو :

- نسلق المعكرونه في ماء مغلي و ملح لمدة 8 دقائق تقريبا
- نقطع خضار شرائح بهذه الطريقة :



نحمس البصل في قليل من الزيت حتى يذبل, ثم نضيف الدجاج ونقلبه على النار



نضيف الخضار ونتبله بالملح والفلفل والزعر البري .. ونقلبه لمدة 5 دقائق أو حتى تنضج



ثم نضيف ملعقة الجبن والقشطه ونتركها تغلي



ثم نضع المعكرونه الفيتوتشيني المسلوقه  
ونقلبها في الصلصه البيضاء



ثم تقدم الفيتوتشيني الفريجو مع خبز الثوم

طريقة عمل الخبز بالثوم :

نخلط زيت زيتون مع ثوم مفروم وزعتر بري وقليل من الملح ويوضع على التوست أو صامولي مقطع دوائر ويحمص



## طريقة عمل عجينة الفوتشيني وعمل الفوتشيني بالدجاج بالصور



جايبه لكم مكرونه الفوتشيني من الالف للياء

من اول عمايل المكرونه نفسها

مقادير عجينه المكرونه :

3كوب دقيق

4بيضات

الطريق نكسر البيض علي الدقيق ونعجنهم لحد ما تبقي عجينه كدا

ناشفه شويه

ويكون شكلها كدا



طبعا عشان تبقي مكرونه نرش دقيق علي الترابيزه ونقم العجينه ونفردها بالنشابه كويس ونرش دقيق تاني ونلف العجينه رول ونقطعها رفيع اوي يبقي شكلها كدا او بمكنه المكورنه لو موجوده يعني هي هتقوم بالغرض ده ((عجينه اللازانيا نفس الطريقة بس تتقطع مربعات كبيره))



ونسلقها في ميه سخنه عليها ملعقه زيت

ونصفيها ونغسلها بالميه الباردة عشان متلزقش في بعض  
وهتبقى كدا



وبعدين بقي نجهز المقادير عشان نعمل الفوتشيني  
المقادير زي ما في الصور



مشروم وكريمه وصدور دجاج مقطع طويل وفلفل كوبي مقطع طويل  
وبصله مقطعه رفيع  
كوب شوربه (عشان ندوب فيه الكريمه)  
طريقه الاعداد بقي :

نحط الفرخ والبصل والفلفل ومعلقه زبده وحمزهم سوا لحد ما الفرخ  
تسوي ولونها يتغير كدا نحط المشروم عليهم ونقلب كويس



وبعدين ندوب الكريمه في كوبايه شوربه سخنه انا استعملت مرقه دجاج  
ونصفها علي الخليط السابق ونسبها تسوي سوا دقيقتين يادوب تغلي  
كدا



ونحط عليها المكرونه ونسيبها دقيقه ونقلب ونغرف بجد طعمها حكايه



اتمني تكون عجبتم الفوتشيني وبالهدا والشفا  
والي تعجبه يقيم الموضوع  
احبكم في الله

مكرونه فيتوتشيني بكريمه الخفق + معكرونه فيتوتشيني بالصلصة  
الحمراء

جايبه طريقتين للمكرونه الفيتوتشيني الإيطاليه  
واحد سريعه والتانيه محتاجه شويه وقت  
اتمنى تعجبكم الوصفتين

مكرونه فيتوتشيني بكريمه الخفق :



الفيتوتشيني الكميّه لشخصين طبعا

المقادير :

2 صدور دجاج مخليه من العظم مقطعه مكعبات

مكرونه فيتوتشيني جاهزه او تعمليها بنفسك ( كميه تكفي شخصين )  
1 فلفل رومي مقطع مكعبات صغيره

نص ليمونه مقطعه حلقات

بهارات ايطاليه ( تحتوي على اوراق الزعتر / ريحان / اكليل الجبل )

فص تووووم واحد مهروس

ملعقه سمن او زبده

نصف مكعب ماجي

ملح حسب الرغبه

الطريقه :

اسلقي المكرونه وخليها عى جنب

نحمر فص التووووم في ملعقه السمن تحمير بسيط بمجرد ما يتغير

لونه نحط البهارات والدجاج

ونقلبه لحد مايستوي مش يحتاج غير دقائق ونحط عليه الفلفل

الرومي

ونقلبه شويه ونحط عليه كريمه الخفق ونسيبها تغلي ونرمي

الليموون عليها نقلبها قلبتين

وعلى طول وهيه على النار نحط المكرونه ونقلبها كويس عشان الخلط

وخلص نغطيها دقيقتين واستمتعوا بأحلى طعم

روعه بصراحه ولذيذه جدا جدا جربوها ماراح تندموا ..

مكرونه فيتوتشيني بالصلصه الحمرا :



### المقادير :

- 1 بصلة متوسطة مفرومه
- 4 فص ثوم مهروس
- 2 طماطم متوسطة
- ربع كيلو لحمه مفرومه
- بهارات ( ملح فلفل اسود كمون )
- 2 ملعقة كبيره صلصه
- 2 بطاطا مقطعه مكعبات ومقليه في زيت حار
- 1 ربطه سبانخ مقطعه ( ممكن استبدالها بأي نوع خضره تفضليه )
- ملعقه او اثنين ( شبت او كرفس )
- ملعقتين سمنه
- كمية المكرونه الي تحتاجيها حسب الاسره

### الطريقه :

نحمر البصل ونحط عليه الثوم والبهارات واللحمه

تتحمّر شويّه ونحط الطماطم لما تتشف ميتها حطي الصلصله  
وسيببها على النار نص ساعه تتسبك  
ونحط عليها بعد كده البطاطس والخضره الي تحببها والكرفس او

الشبت

طبعا تتسلق المكرونه وتتحط على الوش وهيه سخنه

وبألف هنا وشفا

برضو لذيزه جدا اتمنى تجربوها

لو عجبتم الوصفتين ادعولي ربي

اختكم / عليا ام احمد