

تورتيليني مع صلصة السبانخ الكرمية



إعداد

1. في قدر كبيرة، تُذوّب الزبدة ويُضاف زيت الزيتون وتُقلى أكواز البصل مع الثوم على حرارة متوسطة حتى يلين البصل من دون أن يسمر.
2. يُضاف الماء ومرقة الدجاج ماجي والكرميما والسبانخ والفلفل الأسود وجوزة الطيب وجبنة البارميزان وتُخفق المكونات على حرارة متوسطة حتى تشكل مزيجاً لزجاً وسميكاً بعض الشيء، مع الحرص على عدم الإفراط في غلي صلصة الكريما.
3. في هذه الأثناء، تُطبخ المعكرونة في المياه المغلية بحسب الإرشادات على العلبة. ثم، تُصقى المعكرونة ويتم التخلص من المياه. ثم، تُضاف المعكرونة إلى صلصة الجبنة.
4. تُضاف الجبنة الزرقاء الدنماركية وتُطهى لمدة 10 دقائق إضافية على حرارة منخفضة أو حتى تبدأ الجبنة الزرقاء بالذوبان.

المكونات

- م ك زبدة بدون ملح
- م ك زيت الذرة
- غ الكراث الخام
- فصوص ثوم، مقطعاً ناعماً
- 1/2 1/2 كوب ماء
- مكعبات مرقة الدجاج من ماجي®
- أكواب كريمة للطبخ
- غ السبانخ الخام
- 1/2 1/2 م ص فلفل أسود مطحون
- 1/2 1/2 م ص التوابل ، جوزة الطيب ، الأرض
- 1/4 1/4 كوب جبنة البارميزان المبشورة
- غ تورتيليني ، المعكرونة مع ملاء الجبن ، المبردة الطازجة ، كما تم شراؤها
- أكواب ماء
- 1/2 1/2 كوب جبنة زرقاء

25 الدقائق ⌚

أشخاص 6 ⊕

45.15 غ	الكربوهيدرات
462.3 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
23.59 غ	الدهون
55.3 غ	الأساسية
19.33 غ	بروتين
12.07 غ	الدهون المشبعة
1183.36 مغ	صوديوم
63.5 غ	السكريات