

السباغيتي الرفيعة مع القريديس وصلصة الزعفران الكريمية



إعداد

1. في قدر كبير، تُذوّب الزبدة على حرارة متوسطة ويُضاف زيت الزيتون ويُقلّى القريديس مع التحريك إلى أن يصبح زهري اللون قليلاً. يُرفع القدر عن النار ويوضع جانباً.
2. يُستخدم القدر نفسه ويُضاف الثوم إليه والماء ومُرقة الزعفران من ماجي® وكريمة الطهو والبهار الأبيض ويُترك المزيج ليُطهى لمدة 3 دقائق ويؤخذ الحذر لعدم غلي الكريمة أكثر من اللزوم.
3. تُضاف جبنة الإمانتال والبارميزان إلى الصلصة ويُترك المزيج على نار خفيفة إلى أن تذوب الجبنة ويصبح لون الصلصة مائل إلى البرتقاليّ الفاتح.
4. يُعاد القريديس إلى الصلصة وتُرفع عن النار.
5. في الوقت نفسه تُطهى المعكرونة في الماء المغليّ إلى أن تصبح شبه مطهّوة. تُصفى المعكرونة ويتم التخلص من الماء ثم تُضاف المعكرونة المطهّوة إلى الصلصة.
6. تُمزج المعكرونة جيّداً إلى تصبح مغطاة جيّداً بالصلصة ثم تُنقل إلى طبق التقديم وتُقدّم مباشرة.

المكونات

- م ك زبدة بدون ملح
- م ك زيت الذرة
- غ القريديس المقشر والمنظف
- فصوص ثوم، مقطّعة ناعماً
- مكعبات® مرقة الزعفران من ماجي
- مغ كريمة للطبخ
- 1/2 1/2 م ص فلفل أسود مطحون
- غ جبنة إيمنتال
- 1/2 1/2 كوب جبنة بارميزان مبشورة
- غ معكرونة
- أكواب ماء

20 الدقائق ⌚

اشخاص 7 ⊕

44.66 غ	الكربوهيدرات
373.03 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
74.9 غ	الدهون
11.2 غ	الأساسية
25.96 غ	بروتين
38.4 غ	الدهون المشبعة
237.03 مغ	صوديوم
55.1 غ	السكريات