

## معكرونة فيتوتشيني مع جبنة الروكفور والجوز



### إعداد

1. في قدر كبير، ذوّب الزبدة على نار متوسطة ويُضاف الماء ومرقة الدجاج ماجي، وكريمة الطهو ويُترك المزيج لينضج لمدة 5 دقائق، يؤخذ الحذر لعدم حرق الكريمة.
2. تُضاف الجبنة الزرقاء والبارميزان والجوز إلى الصلصة ويُترك لينضج على نار خفيفة إلى أن تذوب الجبنة وتصبح الصلصة متجانسة.
3. في الوقت نفسه، تُطهى المعكرونة في الماء المغلي إلى أن تصبح شبه مطهّوة. تُصقى المعكرونة من الماء ويتم التخلص منه ثم توضع المعكرونة في الصلصة.
4. تُمزج المكونات كلها مع بعضها بعضاً إلى أن تصبح متجانسة ثم تُنقل إلى طبق التقديم وتُقدّم مباشرة.

### المكونات

- م ك زبدة بدون ملح
- 1/2 1/2 كوب ماء
- مكعبات مرقة الدجاج من ماجي®
- كوب كريمة للطبخ
- كوب جبنة زرقاء
- غ جبنة ، بارميزان ، صلبة
- 3/4 3/4 كوب جوز مقطع
- غ سباعيتي
- أكواب ماء

⌚ 20 الدقائق

⊕ 7 حصص

29.77 غ	الكربوهيدرات
312.75 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
15.72 غ	الدهون
49.1 غ	الأساسية
13.04 غ	بروتين
9.8 غ	الدهون المشبعة
894.28 مغ	صوديوم
96.4 غ	السكريات