

## باستا ألفريدو بالجمبري / الروبيان



### المكونات

1. 3/4 رطل فيتوتشيني أو باستا بيبي
2. 1 رطل جمبري، مقشر ومنزوع الأوردة
3. 1 ملعقة كبيرة زيت
4. 1 بصلة صغيرة، مفرومة فرما ناعما
5. 2 ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة
6. 1 فص ثوم
7. 1/3 كوب مرق دجاج أو خضار
8. 2 كوب كريمة خفق ثقيلة
9. 1/3 كوب جبنة بارميزان
10. م & ف (الملح والفلفل) حسب الذوق
11. رش الفلفل الحلو
12. البقدونس أو الريحان للتزيين إذا رغبت في ذلك

## باستا ألفريدو بالجمبري / الروبيان

### تعليمات

1. اطبخي 4/3 رطل من نودلز فيتوتشيني في ماء مملح وفقا لتعليمات العبوة وتصريفها. لا تشطف (هذا يساعد الصلصة على الالتصاق بالمعكرونة بشكل أفضل).
2. يتبل الروبيان بقليل من الملح والفلفل والفلفل الحلو. سخني مقلاة كبيرة إلى درجة حرارة متوسطة / عالية وأضيفي 1 ملعقة كبيرة من الزيت. بمجرد أن يصبح الزيت ساخنا ، يضاف الروبيان في طبقة واحدة ويطهى لمدة 1-2 دقيقة لكل جانب أو حتى ينضج تماما ولم يعد شفافا. يجب أن تكون ذهبية / وردية من الخارج وبيضاء غير شفافة من الداخل. لا تتبالغ في القيام بذلك وإلا ستكون مطاطية. أخرج الروبيان إلى وعاء منفصل.
3. في نفس المقلاة، على نار متوسطة/عالية، أضيفي 2 ملعقة كبيرة زبدة وبصل ونقل البصل حتى يصبح لونه ذهبيا. يضاف الثوم والملح دقيقة أخرى. أضيفي 3/1 كوب من النبيذ الأبيض وقللي إلى 25٪ مع كشط الجزء السفلي لإزالة التزجيج من المقلاة.
4. أضيفي الكريما واتركيها على نار خفيفة لمدة 2 دقيقة. بعد ذلك ، يرش الجزء العلوي ب 3/1 كوب من البارميزان (أو يضاف حسب الرغبة) ويحرك حتى يصبح كريميا وناعما ويرفع عن النار. لا تغلي وإلا سينفصل الجبن عن الكريمة. أضف حوالي 4/1 ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو وتبل مع ستاندرد أند بورز حسب الرغبة.
5. يضاف الروبيان المطبوخ والمصفى (المعكرونة غير المشطوفة). يزين بالبقدونس أو الريحان أو البارميزان الإضافي أو الفلفل الطازج المتصدع إذا رغبت في ذلك.