# معكرونة دجاج بالبشاميل



المقادير:

لسلق الدجاج:

8 أكواب من الماء

1 بصلة كبيرة (أنصاف)

1 جزر متوسط (قطع كبيرة)

1 كرفس (قطع كبيرة)

1 ورق غار (لورا)

2 حبهان (هيل) صحيح

ملح وفلفل

1 دجاج نحو 1 كيلوغرام

للمعكرونة:

1 ملعقة كبيرة من الزيت

4 ملاعق كبيرة من الزبدة

4 ملاعق كبيرة من جبن الموزاريلا المبشور

4 ملاعق كبيرة من الدقيق

2 كوب من الحليب

1 كوب من الكريمة

1 كوب من مرق الدجاج

1 ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم

½ كيلوغرام من المعكرونة Penne المسلوقة

الطريقة:

لسلق الدجاج:

- يوضع الماء في إناء عميق على نار متوسطة.
- يضاف البصل، الجزر، الكرفس ثمّ ورق الغار، الحبهان والقرنفل، ثمّ الدجاج ويترك الخليط حتى يبدأ في الغليان.
- يتبل بالملح والفلفل، تخفف الحرارة ويترك على النار لمدة 45 دقيقة أو حتى تمام النضج.
- يرفع الدجاج من المرق ويترك ليبرد تماماً ثمّ ينسل إلى قطع صغيرة.

للمعكرونة:

- يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- يسخن الزيت في إناء على النار، يضاف الدجاج المنسل مع التقليب قليلاً، يرفع الخليط عن النار ويترك جانباً للحشو.
- تذاب الزبدة في إناء عميق على نار متوسطة، يضاف الدقيق مع التقليب المستمر حتى يتغير لونه ويميل إلى الاصفرار.
- تضاف السوائل (حليب – كريمة – مرق) بالتدريج مع الخفق باستمرار باستخدام مضرب يدوي حتى تتداخل المكونات ونحصل على بشاميل خفيف نوعاً ما.

- تضاف صلصة الطماطم وتقلب مع البشاميل حتى يصبح لونه مائلاً إلى الحمرة، يرفع عن النار.

- تخلط نصف كمية البشاميل مع المعكرونة ويوضع نصف الخليط في قالب فرن كبير.

- يخلط الدجاج المنسل مع جبن الموزاريلا ويوضع الخليط فوق المعكرونة في القالب يليه المتبقي من المعكرونة ثمّ البشاميل على السطح.

- يوضع القالب في الفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى تمام النضج واحمرار السطح.

- تترك لتبرد قليلاً ثمّ تقسم إلى مربعات متساوية الحجم، توضع على طبق التقديم، تقدم دافئة.