

Tavuklu Fettucini Alfredo

Tavuklu Fettucini Alfredo tarifi - Kremalı, tereyağlı sosla hazırlanan klasik İtalyan makarnası. Evde kolayca yapabileceğiniz lezzetli tarif.

5 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

25 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 1 paket makarna
- 2 tavuk eti
- 1 stick tuzsuz tereyağ
- 2 bardak krema
- 1 yemek kaşığı muskat
- 1 bardak parmesan peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

- Prepare the pasta water**
Fill a large pot with water and bring to a rolling boil over high heat. Add 1 tablespoon salt to the water.
- Cook the pasta**
Add 1 pack fettuccine to the boiling water and cook according to package directions until al dente, usually 8-12 minutes. Reserve 1 cup pasta cooking water before draining. Drain the pasta and set aside.
- Prepare the chicken**
Cut 2 chicken breasts into thin strips, about 1/2-inch wide. Season all sides with 1 teaspoon salt and 1 teaspoon black pepper.
- Cook the chicken**
Heat 1 tablespoon butter in a large skillet over medium-high heat until melted and foaming. Add seasoned chicken strips in a single layer and cook without moving for 3-4 minutes until golden brown on the bottom.
- Flip chicken pieces and cook for another 3-4 minutes until golden brown and cooked through (internal temperature reaches 165°F/74°C). Transfer chicken to a plate and set aside.**
- Make the Alfredo sauce**
Reduce heat to medium and add remaining butter to the same skillet. Let it melt completely, scraping up any browned bits from the bottom of the pan with a wooden spoon.

- 7 Pour in 2 cups heavy cream and bring to a gentle simmer, stirring constantly. Let it simmer for 2-3 minutes until slightly thickened.
- 8 **Finish the sauce**
Remove skillet from heat and gradually whisk in 1 cup grated Parmesan cheese until smooth and melted. The sauce should coat the back of a spoon.
- 9 **Combine and serve**
Add the cooked fettuccine and chicken back to the skillet with the sauce. Toss gently to coat everything evenly. If the sauce is too thick, add reserved pasta water 2 tablespoons at a time until desired consistency is reached.
- 10 Taste and adjust seasoning with additional salt and pepper if needed. Serve immediately while hot.

Besin Değerleri

1,132	45g	68g	55g	3g	4g	890mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

- Makarna suyundan bir bardak saklayın - nişastalı su sosunuza lezzet katar ve kıvamını ayarlamanıza yardımcı olur.
- Mutlaka tuzsuz tereyağı kullanın, aksi takdirde yemek çok tuzlu olabilir.
- Parmesan yerine pecorino-romano peyniri kullanarak daha derin ve cesur bir tat elde edebilirsiniz.
- Tavanın dibini iyice kazıyın - yapışmış parçalar lezzet deposudur ve sosunuza zenginlik katar.
- Peynirin topaklanmaması için sosu sürekli karıştırın ve ateşi çok yüksek tutmayın.
- Tavuğu pişirirken çok hareket ettirmeyin - güzel karamelizasyon için sabırla bekleyin.
- Makarnayı al dente kıvamında pişirin çünkü sosla karışırken biraz daha pişmeye devam edecek.
- Servis tabaklarını önceden ısıtın, böylece yemek daha uzun süre sıcak kalır.