

طرز تهیه ماکارونی آشیانه ای مجلسی با روشی بسیار ساده و سریع

ماکارونی آشیانه‌ای جزو آن دسته از غذاهای بسیار خوشمزه و ساده‌ای است که می‌توان با استفاده از روش‌های مختلف، وعده‌های غذایی بسیار خوشمزه و هیجان‌انگیزی را با آن تهیه کرد. ظاهر متفاوت ماکارونی آشیانه و اینکه بعضی‌ها نمی‌توانند در هنگام پخت آن را درست مانند آشیانه در بیاورند، سبب شده است تا بسیاری از افراد، این محصول را از سبد خرید و منوی غذایی خود حذف کنند. چه شما هم جزو این دسته از افراد باشید و پخت ماکارونی آشیانه‌ای برایتان کاری سخت باشد و چه مشکلی با پخت این ماکارونی خوشمزه نداشته باشید و فقط به دنبال بهترین روش برای پخت آن باشید، این مطلب دقیقا همان چیزی است که به دنبالش هستید. در ادامه ضمن معرفی ترفند کلیدی پخت ماکارونی آشیانه‌ای، شما را با یک دستور پخت ماکارونی آشیانه ای لذیذ آشنا خواهیم کرد.

ماکارونی آشیانه‌ای را آشیانه‌ای درست کنید!



درست است که هیچ اجباری برای پختن ماکارونی آشیانه‌ای به شکل آشیانه وجود ندارد و سرآشپزهای بسیاری آن را به صورت کاملا باز طبخ می‌کنند؛ اما درآوردن این غذا به صورت آشیانه برای بسیاری از افراد، خصوصا خانواده‌هایی که فرزند خردسال در منزل دارند، اهمیت ویژه‌ای دارد. باز نشدن این آشیانه‌ها و دست‌نخورده درآمدن آن‌ها اصلا کار سخت و پیچیده‌ای نیست؛ اما به دلیل اینکه بسیاری از افراد با فوت کوزه‌گری این‌کار آشنا نیستند، تبدیل به یک کابوس برای آن‌ها شده است.

شاید اگر بگوییم که مهم‌ترین فوت کوزه‌گری این کار، ظرف شما و اندازه‌ی آن است تعجب کنید؛ اما واقعیت این است که سالم‌درآوردن آشیانه‌ها ارتباط مستقیمی با نوع و اندازه‌ی ظرفی که انتخاب می‌کنید دارد و اگر این ظرف از استانداردهای لازم برخوردار باشد، بیشتر راه را رفته‌اید. حتما می‌پرسید که ظرف مناسب برای پخت ماکارونی آشیانه‌ای چه ظرفی است و چگونه می‌تواند به شما برای پخت غذایی با ظاهر زیبا کمک کند؟ در جواب باید بگوییم که ظرفی که برای این منظور انتخاب می‌کنید باید به اندازه‌ای باشد که بتوانید آشیانه‌ها را کاملا چسبیده به هم در داخل آن بچینید، به طوری که ماکارونی‌ها در داخل ظرف تکان نخورند.

تکان نخوردن ماکارونی‌ها مهم‌ترین موضوعی است که به شما کمک می‌کند تا پاستا آشیانه

ای را کاملاً سالم و منظم طبخ کنید؛ اما یک نکته‌ی ریز و طلایی دیگر نیز در طرز پخت ماکارونی آشیانه ای وجود دارد که باید به آن توجه کنید. این نکته‌ی ریز و بسیار مهم، جوشاندن آب با روغن و نمک در یک ظرف دیگر و سپس اضافه کردن آن با ملاقه روی ماکارونی‌ها است. این کار به شما کمک می‌کند که از حرکت و بهم‌ریختن شکل ماکارونی‌ها جلوگیری کنید و آن‌ها را دقیقاً به شکل آشیانه دریاورید. همان‌طور که می‌بینید، با یک ترفند بسیار ساده می‌توانید این غذا را دقیقاً همان‌طور که دوست دارید در بیاورید و از ظاهر زیبای آن نیز لذت ببرید. در ادامه، یک روش پخت ساده و بسیار خوشمزه برای پخت ماکارونی آشیانه ای نیز به شما آموزش خواهیم داد تا علاوه بر ظاهر این غذا، طعم و مزه‌ی آن را نیز جادویی کنید.

طرز تهیه ماکارونی آشیانه‌ای خوشمزه با گوشت



برای تهیه‌ی ماکارونی آشیانه‌ای با گوشت به مواد زیر نیاز دارید:

- ماکارونی آشیانه‌ای نصف بسته
- گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم
- قارچ متوسط ۱۰ عدد
- پیاز متوسط ۲ عدد
- سیر ۳ حبه
- پنیر پارمزان (یا پنیر گودا) به میزان لازم
- پوره‌ی گوجه‌فرنگی ۲ پیمانه
- رب گوجه‌فرنگی ۲ قاشق سوپ‌خوری
- **روغن کانولا** غنچه به میزان لازم
- نمک به میزان لازم
- فلفل، زردچوبه، پودر آویشن، پاپریکا به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا با استفاده از روش پخت ماکارونی آشیانه ای که در قسمت قبل گفتیم، ماکارونی‌ها را در داخل یک ظرف مناسب بچینید و روی آن‌ها آب جوش اضافه کنید و اجازه دهید تا در حدود ۸ دقیقه روی حرارت بجوشد. دقت کنید که بعد از پخت ماکارونی‌ها، آن‌ها را با احتیاط از داخل آب خارج کنید و در داخل ظرف مناسب فر بچینید تا شکل آشیانه‌ها بهم نریزد.

هنگامی که ماکارونی‌ها در حال پختن هستند، به سراغ مایه‌ی پاستا بروید و برای درست کردن آن، کمی روغن را با پیاز خرد شده و مقداری از سیر رنده شده، تفت دهید. بعد از سرخ شدن پیاز و سیر، گوشت را اضافه کرده و مقداری ادویه و رب به آن بیفزایید. پس از آنکه

گوشت را تفت دادید، قارچ‌های ورقه‌ای را که در یک ظرف دیگر به‌خوبی تفت داده‌اید را نیز به مایه‌ی خود اضافه کنید و اجازه دهید تا خوب جا بیفتند. توجه داشته باشید در نحوه پخت ماکارونی آشیانه‌ای، به‌جای گوشت چرخ کرده، می‌توانید از سویا نیز استفاده و ماکارونی خود را با سویا تهیه کنید.

در مرحله‌ی بعد نوبت به تهیه‌ی سس ماکارونی می‌رسد. برای درست‌کردن این سس، پوره‌ی گوجه‌فرنگی را با باقی‌مانده‌ی سیر رنده شده در داخل یک ماهیتابه خوب تفت دهید و مقداری ادویه نیز به آن اضافه کنید. بعد از آماده‌شدن سس، کف ظرف سرو خود را به این سس آغشته کنید و ماکارونی‌های پخته شده را روی آن بچینید. سپس مایه‌ی پاستا را در قسمت وسط آشیانه‌ها بریزید و روی آن را با پنیر بپوشانید. پس از انجام این مرحله، ظرف خود را داخل فر ۱۸۰ درجه که از قبل گرم شده است قرار دهید و منتظر شوید تا پنیر روی ماکارونی آب شود. هنگامی که پنیر آب شد، غذای شما آماده است و می‌توانید آن را از فر خارج و سرو کنید.



در چند خط بخوانید

ماکارونی آشیانه‌ای جزو محبوب‌ترین غذاها به‌شمار می‌رود و حتی کودکان بدغذا نیز معمولاً علاقه‌ی فراوانی به آن دارند. در این مقاله به شما آموزش دادیم که چگونه می‌توانید با روشی بسیار ساده و کاربردی، این غذا را در کوتاه‌ترین زمان ممکن تهیه کنید و از صرف آن با اعضای خانواده‌ی خود لذت ببرید. اگر شما هم جزو افرادی هستید که بخاطر ترس از خراب‌شدن ظاهر این غذا، همیشه از درست‌کردن آن فرار می‌کردید، همین حالا آستین‌هایتان را بالا بزنید و خودتان را به صرف یک غذای زیبا و خوش‌طعم دعوت کنید. اما نباید فراموش کنید بهترین خرید روغن خوراکی برای آشپزی خود انتخاب کنید.