

پیتزا چیکن آلفردو

سس آلفردو برای پیتزا

۵۰ گرم قارچ اسلایس شده که تو تابه سرخش میکنیم تا ۷۰٪ بدون هیچ روغنی

خامه صبحانه ۱ لیتری کاله ۱۰۰ گرم

جوز هندی کمی

فلفل سیاه کمی

نمک کمی

سس ورچستر ۱ ق غذاخوری (اختیاری)

شیر کمی برای رقیق تر شدن سس

پنیر پارمسان کمی

برای تهیه پیتزا چیکن آلفردو

روی خمیر آمریکایی پهن شده از سس آلفردو میزنیم

بعد پنیر پیتزا یکدست اضافه میکنیم

روش مرغ مرینیت شده و پخته شده میزاریم

قارچ اسلایس شده

زیتون سیاه اضافه میکنیم

یکم میتونیم در آخر روش پنیر پیتزا بزنیم