

פסטה בטבעות בצל מטוגן



רכיבים

- גרם פסטה אסם ספגטי 8 פיפה ריגטה RIGATE PIPE אסם
- כף שמן קנולה
- בצל או עד 3 בצלים, בינוניים, פרוסים
- גרם חמאה או מרגרינה
- כפות שמן זית
- שיני שום או עד 3 שיני שום, כתושות
- לפי הטעם פלפל לבן
- 1/3 3/1 זר בזיליקום קצוצים, לקישוט
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן. מסננים היטב, מטפטפים כף שמן ומקפיצים קלות את הפסטה שבמסננת (במתכון זה אפשר להשתמש בכל סוגי הפסטה, כולל אטריות).
2. בזמן בישול הפסטה מחממים את החמאה או המרגרינה והשמן בסיר רחב ושטוח, ומזהיבים את הבצל.
3. מוסיפים את השום ואת התבלינים ומערבבים היטב.
4. מוסיפים את הפסטה בעודה חמה, מקפיצים עד שהבצל מתערבב היטב עם הפסטה.
5. לפני ההגשה מפזרים מעט עלי ריחן קצוצים או אורגנו.

20 דקות

4 servings 4