

פסטה קצרה ברוטב ארטישוק, אפונה ולימון



רכיבים

- צנצנת לבבות ארטישוק 280 גרם
- גרם פרפקטו פסטה פנה 500 גר'
- 1/2 2/1 כוס אפונה צהובה יבשה אפשר קפואה
- 1/2 2/1 לימון מחצי לימון
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- לפי הטעם גבינת פרמזן מגוררת או קשקבל, להגשה
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות שעל האריזה, ובהרבה מים רותחים ומומלחים.
2. בינתיים יוצקים את תוכן הצנצנת, כולל נוזלי השימור, לסיר רחב. מניחים על אש בינונית ומועכים מעט במזלג, כדי שהארטישוק יתפורר.
3. מוסיפים לארטישוק את האפונה ומערבבים עד שהיא חמה. מתבלים בלימון, מלח ופלפל.
4. מסננים את הפסטה, מוסיפים אותה לסיר עם הרוטב, ומערבבים.
5. מגישים עם גילוחי גבינה מעל.

25 דקות

4 servings 4