

פסטה ברוטב פומודורו טעים



רכיבים

- 2/1 1/2 חבילה פסטה אסם ספגטי 8 (באיזו צורה שרוצים)
- כפית מלח להמלחת המים
- לפי הטעם שום כתוש (כמה שאוהבים)
- לפי הטעם בזיליקום
- לפי הטעם אורגנו
- לפי הטעם מלח
- 2/1 1/2 כף רסק עגבניות
- עגבנייה ללא קליפה ותוכן
- כפות שמן זית
- 2/1 1/2 כוס מים (1/4 כוס בערך)
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. שמים את השום בסיר ומטגנים מעט, מוסיפים את העגבניות ונותנים להן 5-10 דקות להתרכך.
2. מוסיפים את התבלינים, הרסק ומעט מים (1/4 כוס בערך) ונותנים לטעמים לצאת.
3. מרתיחים את המים לפסטה בלי שמן עד שיגיעו לרתיחה ומוסיפים כפית מלח וישר את הפסטה, מבשלים כמעט עד הסוף, דואגים שלא תהיה רכה מדי, מוציאים ומצננים.
4. שמים מעט שמן זית במחבת ומוסיפים את הפסטה מעליה ואת הרוטב ונותנים לפסטה להתבשל בטעמים.

25 דקות

4 servings 4