

פסטה קלמרטה ברוטב שמנת פטריות



רכיבים

- חבילה פסטה קלמרטה פרפקטו מהדורה מיוחדת (מבושלת עפ"י הוראות ההכנה)
- גרם חמאה לטיגון
- בצל קצוץ
- שיני שום קצוצות
- חבילות פטריות שימגי' קצוצות
- מיליליטר שמנת מתוקה
- 1/2 2/1 כוס יין לבן (המלצה)
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם גבינת פרמזן מגוררת מגורדת
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. ממיסים את החמאה במחבת, מוסיפים את הבצל, ומטגנים קלות עד להזהבה. מוסיפים שום ופטריות, ומטגנים עוד 3-4 דקות.
2. מוסיפים יין, שמנת מתוקה, מלח ופלפל, מבשלים עוד 3-4 דקות עד שהרוטב מסמיך מעט.
3. יוצקים את הרוטב על הפסטה, מערבבים ומגישים עם פרמזן מגורד. בתיאבון!

20 דקות

4 servings 4