

## פסטה פנה ברוטב עגבניות



### רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פנה 500 גר' פנה
- שקיות בזיליקום מיובש
- חבילה עגבנייה קלופות חתוכות לקוביות
- כף שמן זית
- בצל קצוץ
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מרתיחים מים עם מלח בסיר גדול ומבשלים את הפסטה. מסננים.
2. באותו סיר מאדים את הבצל בשמן, ומוסיפים את התיבלונים בזיליקום ואת העגבניות. מבשלים 3 דקות.
3. כדאי להשאיר את המסננת עם הפסטה על הסיר שבו מתבשל הרוטב, כדי שלא תתקרר.
4. מחלקים לצלחות גדולות, יוצקים את הרוטב, אפשר לקשט עם בזיליקום טרי וגבינה מגוררת בצד.

30 דקות

4 servings 4