

פסטה נוצ'יאולה מוקרמת



רכיבים

- גרם פסטה פרפקטו קסרצ'ה
- מיליטר מים
- מיליטר שמנת מתוקה
- מיליטר יין לבן
- גרם חמאה
- כפות שמן זית
- סלילות פטריות שמפיניון טריות
- בצל בינוני קצוץ
- שן שום מגוררת
- 1/4 1/4 זר עירית קצוצה
- לפי הטעם אגוז מוסקט טחון
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. בסיר רחב שמים שמן זית וחמאה. מחכים עד המסה של החמאה.
2. מוסיפים את הבצל הקצוץ ומטגנים כ-2 דקות. מוסיפים את שן השום ומערבבים כדקה.
3. מוסיפים את הפטריות ומטגנים גם אותן עד הזהבה קלה. מוסיפים חצי מכמות העירית הקצוצה ומערבבים.
4. מוסיפים את היין, מערבבים ומחכים כדקה. מוסיפים מים ומביאים לרתיחה.
5. מוסיפים את הפסטה, מערבבים ומכסים את הסיר. מנמיכים להבה ומבשלים כ-8 דקות.
6. מוסיפים את השמנת ומתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט. מערבבים היטב ומבשלים עם מכסה סגור עוד 10 דקות (מערבבים מדי פעם).
7. מחממים תנור ל-200 מעלות.
8. מסירים את המכסה של הסיר, מפזרים את הגבינות ושאר העירית. מכניסים לתנור להקרמה והזהבה.

30 דקות 🕒

4 servings 4 🍴