

פסטה ברוטב שמנת פטריות



רכיבים

- חבילה פסטה אסם ספגטי 8 מבושלת ע"פ הוראות היצרן
- מיכלים שמנת מתוקה
- 1/2 2/1 כוס חלב
- סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות
- טיפה שמן זית
- טיפה חמאה
- טיפה אגוז מוסקט
- טיפה מלח
- כפית מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- גרם גבינת פרמזן (לא חובה, אבל מומלץ - מסמיך ומעשיר את הרוטב)
- לפי הטעם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת, להגשה
- טיפה פלפל שחור

הכנה

1. שמים את הפסטה בשמן זית, מלח ופלפל ומניחים בצד.
2. הכנת הרוטב: שמים במחבת מעט חמאה, ומקפצים את הפטריות בערך 8 דקות.
3. מוסיפים לפטריות את השמנת והחלב, ומביאים כמעט לרתיחה.
4. מתבלים ומוסיפים חצי חבילה גבינת פרמזן.
5. מביאים לידי רתיחה קלה, ומכניסים את הפסטה לרוטב תוך כדי ערבוב.
6. מגישים עם גבינת פרמזן למעלה. בתיאבון!
7. ניתן להמיר את אבקת התיבול מרק פטריות באבקת תיבול מרק עוף. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון

15 דקות

4 servings 4