

פסטה ברוטב נקניקיות חריף



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם פרפקטו פסטה ניוקי צדפים (למשל קונכיות)
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- בצל קצוץ
- פלפל אדום חריף מפוררים
- שיני שום כתוש קצוצות
- גרם נקניקיה פרוסות לעיגולים
- 1/2 2/1 כוס קטשופ 750 גרם אסם
- כף מלח או לפי הטעם
- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה קצוצה

הכנה

1. מבשלים את הפסטה בהרבה מים מומלחים עד שהיא מגיעה לדרגת אל-דנטה, כלומר רכה, אבל לא סמרטוטית.
2. בינתיים, מזהיבים את הבצל והפלפלים המפוררים בשמן בסיר. מוסיפים את השום הקצוץ, מערבבים וממשיכים לטגן עוד כחצי דקה.
3. מוסיפים את הנקניקיות הפרוסות ומטגנים תוך כדי ערבוב כחמש דקות.
4. מוסיפים את הקטשופ והמלח, מערבבים ומבשלים עוד חמש דקות (אם הרוטב סמיך מדי אפשר להוסיף מעט מים חמים).
5. כשהפסטה מבושלת, מסננים אותה ממי הבישול ומוסיפים מיד לסיר. מערבבים ומבשלים יחד כדקה.
6. מוסיפים את הפטרוזיליה, מערבבים ומגישים מיד. בתיאבון!

35 דקות

4 servings 4