

פסטה אלפרדו ברוטב שמנת
פטריית

רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פאפארדלה 500 גרם
- מיכל שמנת מתוקה 15% שומן
- סלסילה פטריות שמפיניון שטופות ומסוננות
- כוס חלב
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת דק
- 3/4 4/3 כוס יין לבן חצי יבש
- גרם חמאה
- כפית מלח
- קורט אגוז מוסקט
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מבשלים את הפסטה פטוצ?יני על פי הוראות ההכנה שעל גב האריזה, ומסננים
2. מחממים תנור ל-200 מעלות (במצב טורבו)
3. שופכים את הפסטה המסוננת אל תוך התבנית ומשטחים קלות.
4. בסיר נפרד מקפיצים בערך כחמש דקות את הפטריות והחמאה, עד שהן נעשות שחומות קלות
5. ממליחים ומפלפלים, ומוסיפים את האגוז המוסקט ומקפיצים דקה נוספת
6. מנמיכים את האש, ומוסיפים את היין, השמנת לבישול, וכוס החלב, ומביאים לרתיחה
7. מסירים מהאש ושופכים לתבנית על הפטוצ?יני ומערבבים עד שהכל אחיד
8. זורים מעל את הגבינה ואופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות עד שהגבינה מותכת וזהובה מלמעלה.

30 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕