

פסטה בסגנון אסייתי עם בטטה ופרגיות עסיסיות



רכיבים

- חבילה פסטה פרפקטו קסרצ'ה
- קילוגרם נתח פרגית חתוכות לריבועים קטנים
- גבעול בצל ירוק קצוץ
- כוס אגוז קשיו
- בטטה גדולה חתוכה לקוביות קטנות
- לפי הטעם סילאן (לפי הטעם)
- לפי הטעם רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל (לפי הטעם)
- לפי הטעם רוטב טריאקי 290 מ"ל (לפי הטעם)
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות בגב האריזה.
2. שמים מעט שמן במחבת ומוסיפים את הפרגיות, כשהן מוכנות מעבירים לקערה, ממלאים את המחבת שמן ומטגנים את הבטטה.
3. מוסיפים את הפרגיות, בטטה והקשיו לסיר של הפסטה, מתבלים בפלפל ומלח.
4. מוסיפים את הרטבים לפי הטעם (אני יותר אוהבת את הטעם של הסילאן והצ'ילי אז אני שופכת מהם בנדיבות).
5. מערבבים היטב, מוסיפים את הפסטה המוכנה לרוטב ומפזרים את הבצל הירוק מעל.

20 דקות

4 servings 4