

## בישולים

קונכייות פסטה ברוטב גזר  
מפולפל



### רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פנה 500 גר' קונכייות או כל פסטה קצרה אחרת
- גרם חמאה
- בצל גדול קצוץ
- גזר גדולים קלופים ומגוררים דק
- 1/2 2/1 כוס חלב
- 1/2 2/1 כוס גבינת פרמזן מגוררת או קצ'קבל מגוררת
- כף מלח
- כף פלפל שחור או לפי טעמכם

### הכנה

1. מבשלים את הפסטה בהרבה מים רותחים ומומלחים.
2. בינתיים מתיכים את החמאה בתחתית סיר גדול ומזהיבים בו את הבצל.
3. מוסיפים לסיר את הגזר ומערבבים שתי דקות. מוסיפים את החלב, מלח ופלפל שחור בשפע, מערבבים ומביאים לרתיחה. מנמיכים להבה.
4. מסננים את הפסטה ומוסיפים מיד לסיר הרוטב, יחד עם הגבינה. מערבבים היטב ומגישים מיד, עם עוד גבינה מגורדת על השולחן. בתיאבון!

25 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕