

בישולים

פסטה עם עשבי תבלין,
עגבניות מיובשות וצנוברים



רכיבים

- גרם פסטה אסם צדפים קטנים
- 2/1 1/2 כוס שמן זית
- שיני שום כתושות
- כפות פטרוזיליה קצוצה
- כפות בזיליקום
- כף תימין
- כף נענע קצוצה (אם רוצים)
- גרם צנוברים
- גרם עגבניות מיובשות שריוות כמה דקות במים רותחים ומסוננות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור טחון טרי
- לפי הטעם גבינת פרמזן מגוררת

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות ההכנה שעל גב השקית ומסננים. בקערה גדולה יוצקים על הפסטה החמה את השמן, עשבי התבלין והעגבניות.
2. מערבבים, מתבלים ובוזקים מעל את הצנוברים.
3. מגישים מיד בלוויית גבינת פרמזן מגוררת.



8 servings 8

