

פסטה פרפקטו עם רוטב פסטו, שמנת ופטריית משגע



רכיבים

- חבילה פסטה וזזוביטו פרפקטו מהדורה מיוחדת
- גרם חמאה
- לפי הטעם בצל
- לפי הטעם שום
- לפי הטעם פטריות שמפיניון
- 1/2 2/1 מיכלים שמנת מתוקה
- כפות פסטו
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל

הכנה

1. מטגנים את הבצל, שום ופטריית בחמאה, עד השחמה.
2. מוסיפים שמנת לבישול, מערבבים ומבשלים עד הסמכה.
3. מוסיפים את רוטב הפסטו, מערבבים 10 דקות על להבה נמוכה ומוסיפים מלח ופלפל.
4. מערבבים את הפסטה עם הרוטב ומוסיפים מעל קצת שבבי גבינה צהובה.

20 דקות

4 servings 4