



רכיבים

- מיכלים רסק עגבניות
- כפות שמן זית
- שיני שום קצוצות
- בצל קצוץ
- זר כוסברה קצוצה
- קורט חוויאג'
- חבילה פסטה אסם ספגטי 8 ספגטי

הכנה

1. שמים בקערה שמן זית, רסק עגבניות ואותה כמות של מים, ומערבבים לתערובת אחידה.
2. מחממים שמן במחבת ומטגנים בצל עד הזהבה. מוסיפים שום ומערבבים, מוסיפים חוויאג' וממשיכים לטגן כדקה.
3. מוסיפים למחבת את תערובת הרסק, מערבבים ומביאים לרתיחה. מוסיפים חצי כמות כוסברה ומערבבים.
4. מנמיכים להבה ומבשלים כחצי שעה. מוסיפים את יתר הכוסברה ומערבבים.
5. בינתיים מבשלים פסטה לפי הוראות היצרן, מסננים ומאחדים עם הרוטב.

50 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕