

פסטה ברוטב רוזה, פטריות
ועגבניות

רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פנה 500 גר' פנה אסם
- כפות שמן זית
- גרם פטריות פורטובלו חתוכות לפרוסות דקות
- 1/2 2/1 חבילה רוטב עגבניות לפיצה חפשו אותי במקפיא!
- 1/2 2/1 חבילה רוטב עם פלפלים שקשוקה חפשו אותי במקפיא!
- מיכל שמנת מתוקה
- 2/3 3/2 כוס חלב
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן. מסננים ושוטפים במים קרים.
2. מחממים שמן זית במחבת גדולה וצולים בה את פטריות הפורטובלו עם מעט מלח, כ-4 דקות או עד שמזהיב.
3. מוסיפים רוטב פטריות פרפקטו הקפוא, יחד עם שמנת וחלב, ומביאים יחד לרתיחה.
4. מוסיפים את רוטב עגבניות פרפקטו הקפוא יחד עם 2/3 כוס חלב. מבשלים על אש בינונית כשתי דקות, תוך כדי ערבוב, עד שהרוטב הופך אחיד.
5. יוצקים את הרוטב על הפסטה, מערבבים בעדינות, מפזרים מעל גבינת פרמזן, ומגישים חם.

40 דקות 🕒

4 servings 4 🍴