

רוטב שום לפסטה



רכיבים

- ראשי שום טריים, כולל הגבעולים
- כוס אגוזי מלך קלופים
- 1/2 2/1 כוס גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- 2/3 3/2 כוס שמן זית

הכנה

1. מסירים את ראשי השום (שומרים לתבשיל אחר) ושוטפים היטב את הגבעולים.
2. נפטרים מהחלקים הקשים מאוד של הגבעולים (יש להם פרקים קשים בחלק התחתון) ומהעלים הירוקים הכהים שכבר החלו להתייבש. את מה שנשאר קוצצים חתיכות בגודל סנטימטר אחד.
3. קולים במחבת ללא שמן את אגוזי המלך עד שהם מתחילים להשחים בשוליים.
4. מרסקים במעבד מזון עם להב פלדה את השום. מוסיפים את האגוזים ומרסקים לתערובת גסה (לא להפוך למשחה ממש).
5. מוסיפים את הגבינה ומעבדים בפולסים עד שהיא נבלעת בתערובת.
6. מוסיפים את שמן הזית בקילוח דק תוך כדי עיבוד. בסוף תתקבל משחה נוזלית ולא לגמרי אחידה עוד יהיו בה חתיכות זעירות וירוקות של שום זה המרקם הנכון.
7. מעבירים לכוס גדולה או לקערה קטנה, מכסים בשכבה דקה של שמן זית ושומרים במקרר או במקפיא. הכמות הדרושה לתיבול חצי קילו פסטה היא ארבע כפות גדושות מהרוטב.

4 servings 4