

ספגטי פנה ברוטב שמנת פטריית מוקרם קל וטעים



רכיבים

- חבילה פרפקטו פטה פנה 500 גר' מבושלים לפי הוראות היצרן
- גרם חמאה
- חבילה פטריות שמפיניון חתוכות ומסוננות
- גרם גבינת פטה / בולגרית מגוררת
- שן שום פרוסה דק
- מיכל שמנת מתוקה
- 1/2 2/1 קורט אגוז מוסקט
- פרוסות גבינה צהובה
- כפית מלח

הכנה

1. ממיסים בסיר קטן את החמאה, מוסיפים את השום, ומטגנים יחד דקה וחצי לערך.
2. מוסיפים את הפטריות המסוננות ומטגנים 3 דקות בערך תוך ערבוב.
3. מוסיפים את מיכל השמנת לבישול ומביאים לרתיחה. מתבלים במלח ומעט מאוד אגוז מוסקט (להיזהר לא להוסיף יותר מידי כי המוסקט חריף).
4. משטחים את המקרוני המוכן בתבנית מלבנית, מוסיפים את הרוטב ומערבבים כך שכל המקרוני מצופה רוטב. מוסיפים את הגבינה הבולגרית ומערבבים. מניחים מעל פרוסות הגבינה הצהובה עד שכל המקרוני מכוסה.
5. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, עד שהגבינה הצהובה נמסה לחלוטין.

4 servings 4