

פסטה ברוטב שמנת עם בטטה



רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פאפארדלה
- בטטה קטנה, חתוכה לקוביות (כחופן), מבושלת
- פטריות שמפיניון קצוצות היטב
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- לפי הטעם מלח
- גבעולים בצל ירוק קצוצים
- כוס שמנת מתוקה
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מרתיחים את המים בסיר ומבשלים את הפוטוציני עד לדרגת אל דנטה.
2. במקביל, מבשלים את השמנת במחבת רחבה כחמש דקות.
3. מוסיפים את התערובת הקצוצה של הפטריות, המלח והפלפל ומערבבים.
4. ממשיכים לבשל עד שהשמנת תצטמצם לחצי מנפחה ותסמיך.
5. מוסיפים את קוביות הבטטה, המלח, הפלפל והצ'ילי המתוק.
6. בשלב זה הרוטב למעשה מוכן וכל מה שנותר הוא להכניס את הפסטה לסיר לעוד בישול של כ- 30 שניות.
7. מניחים את הפסטה בצלחת, יוצקים מעל את הרוטב ומעטרים מעל בבצל הירוק הקצוץ.

4 servings 4