

## ספגטי בטעם פיצה



## רכיבים

- 2/1 1/2 חבילה פסטה אסם ספגטי 8
- גרם עגבניות מיובשות בשמן זית
- כפות גבינת פרמזן מגוררת
- 3/1 1/3 כוס שמן זית
- גרם זיתי קלמטה מגולענים קצוצים
- כפית אורגנו יבש
- לפי הטעם צ'ילי גרוס מעט
- 4/1 1/4 כפית מלח

## הכנה

1. טוחנים במעבד מזון את העגבניות המיובשות, הפרמזן ושמן הזית.
2. מעבירים את התערובת הטחונה למחבת ומוסיפים את הזיתים, האורגנו, הצ'ילי והמלח, ומערבבים היטב.
3. מכינים את הפסטה על-פי ההוראות על האריזה.
4. מוסיפים את הפסטה המוכנה למחבת, ומקפצים כשתי דקות.
5. מעבירים לצלחת הגשה.
6. מפזרים מעל את הגבינה המגורדת. בתיאבון!

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕