

## פסטה פאפארדלה עם עגבניות שרי



### רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פאפארדלה
- בצל בינוני, קצוץ דק דק
- כפות אורגנו יבש
- סלסילה עגבנייה
- כפות שמן קנולה
- כפית מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפות פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פלפל שחור
- כפית מלח

### הכנה

1. נרתיח מים בסיר גדול ונמליח אותם קלות. נבשל את הפסטה.
2. כשהפסטה מתבשלת, נקצוץ את הבצל. נחרוץ בעגבניות השרי חתך קטן. ניצוק מים רותחים לתוך קערה ונחלוט בהם את עגבניות השרי. כך ניפטר מהקליפות והנוזלים. נשair את העגבניות בצד לכמה דקות.
3. כשהפסטה מוכנה יש לסנן אותה היטב ולהוסיף שמן, כדי למנוע הידבקות.
4. לסיר בינוני ניצוק 3 כפות שמן קנולה, נוסיף את הבצל הקצוץ ונטגן קלות עד שהבצל יהפוך לשקוף.
5. נוסיף את האורגנו, הפפריקה, אבקת מרק עוף, הפלפל והמלח. נמשיך לטגן ולערבב דקה, עד שכל הטעמים בסיר יתמזגו.
6. נוסיף את העגבניות החלוטות. ונערבב שתי דקות. נוסיף את הפסטה המסוננת לסיר, נערבב בזהירות, ניתן לטעמים להתערבב שתי דקות ונכבה את הגז.
7. נבחר צלחת הגשה יפה, ונניח במרכז ערימה גדושה של פסטה עם העגבניות והרוטב.

20 דקות

4 servings 4