

פסטה פנה ברוטב עגבניות, חצילים וזיתים



רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פנה 500 גר'
- צנצנת רוטב עגבניות לפיצה
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- 1/2 2/1 כוסות מים
- פנים של חציל חתוך לקוביות בגודל 3X3
- 1/2 2/1 כוס שמן זית לטיגון עמוק
- זיתים ירוקים מגולענים
- שיני שום כתוש כתושות
- עלים בזיליקום
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור

הכנה

1. מטגנים את קוביות החצילים בשמן עמוק.
2. במחבת גדולה מערבבים את הרוטב ביחד עם 2 כפות שמן זית ומים עד לרתיחה ומנמיכים את האש. מוסיפים לרוטב המוכן את החצילים המטוגנים, הזיתים, השום ועלי הבזיליקום.
3. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות. מסננים ומוסיפים אל הרוטב. מערבבים היטב מבשלים עוד דקה.
4. מעבירים לצלחות הגשה ומפזרים פרמזן מעל כל המנה ומגישים.

30 דקות

6 servings 6