

פסטה פפרדלה עם תרד וקרעי מוצרלה



רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פאפארדלה
- שיני שום קצוצות
- גרם חמאה בטמפ' החדר
- גרם תרד טריים ושטופים, ללא הגבעולים
- גרם גבינת מוצרלה

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות בגב האריזה (רצוי לסיים עם הרוטב ואז 5 דקות לפני שהוא מוכן להכין את הפסטה).
2. מחממים בסיר 1 כף שמן זית ומוסיפים 4 שיני שום קצוצות.
3. מתבלים את שמן הזית והשום במלח ופלפל לפי הטעם.
4. מוסיפים את החמאה ולאחר שהיא נמסה מוסיפים את עלי התרד.
5. מטגנים את התרד תוך כדי ערבוב כ - 7 דקות עד ריכוך.
6. מוסיפים את הפסטה המבושלת למחבת ומערבבים היטב.
7. סמוך להגשה בוצעים את המוצרלה ומפזרים מעל הפסטה את חתיכות המוצרלה ו-80 גרם שקדים מולבנים.

25 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕