

פאפיאדלה ברוטב אלפרדו



רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פנה 500 גר'
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם חמאה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל לבן
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת

הכנה

1. מחממים חצי מכמות השמנת עם החמאה במחבת גדולה וכבדה, ומבשלים עוד כדקה אחרי שהחמאה נמסה.
2. מבשלים את הפסטה לפי הוראות ההכנה שעל גב השקית, ומסננים. מעבירים מיד למחבת ומערבבים מעל הלהבה למשך כמה שניות.
3. מתבלים במלח ובפלפל, מוסיפים את שארית השמנת והגבינה ומערבבים עד שהפסטה מצופה היטב ברוטב.
4. מגישים מיד, ישר מהמחבת. במידה ורוצים, מגישים גבינה מגוררת בנפרד. בתיאבון!



8 servings 8

