

ספגטי אליו אי אליו



רכיבים

- גרם פסטה אסם ספגטי 8
- ליטר מים
- כפות מלח
- כפות שום כתוש
- כפות פטרוזיליה קצוצה גס
- לפי הטעם פלפל אדום חריף (קאיין)
- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- לפי הטעם מלח
- 1/4 4/1 כוס יין לבן

הכנה

1. מרתיחים בסיר את המים, וכאשר הם רותחים מוסיפים את המלח מוסיפים את הפסטה, מבשלים עד שהיא מוכנה ומסננים.
2. מכניסים לסיר את כל החומרים לרוטב מלבד היין. מבשלים על אש גבוהה עד שהשום מתחיל להזהיב (זהירות, שום שרוף יוצר טעם מריר). מוסיפים את היין הלבן ומייד לאחר מכן מוסיפים את הפסטה. מערבבים היטב ומגישים.

30 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕