

## בישולים

ניוקי ארביאטה מ-5 רכיבים  
בלבד!



### רכיבים

- חבילה פרפקטו ניוקי תפוז"א (500 גרם)
- גרם רוטב עגבניות ובזיליקום
- גרם זיתי קלמטה קצוצים גס
- שיני שום פרוסות
- גרם עגבנייה חצויות

### הכנה

1. בסיר בינוני מרתיחים  $1/4$  כוס שמן זית עד שיוצאים אדים.
2. שופכים פנימה את חצאי העגבניות וצורבים אותן כ-2 דקות.
3. במקביל מרתיחים מים בסיר עם מעט מלח לניוקי.
4. מוסיפים פנימה את שאר הרכיבים, למעט רוטב העגבניות, ומבשלים עוד כמה דקות.
5. מוסיפים את רוטב העגבניות, מביאים לרתיחה ומשלימים טעמים עם מלח ו-2 קורטים של פלפל שאטה גרוס.
6. שופכים את תוכן שקית הניוקי לסיר כ-2 דקות בערך (עד שהניוקי צפים).
7. מוסיפים את הניוקי לרוטב.
8. לשדרוג - אפשר להוסיף מעל עלי אורגנו טריים.

30 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕