

פסטה ברוטב שמן זית ואפונת גינה



רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה לינגוויני
- כוס אפונה מופשרת
- כפות שמן זית
- שיני שום כתושות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 גבעולים נענע טרייה קצוצה
- חבילה גבינת פרמזן מגוררת

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות בגב האריזה.
2. מחממים מחבת גדולה, מוסיפים שמן זית, את השום הכתוש ומערבבים. חשוב לשים לב שהשום לא נחרך.
3. מוסיפים את האפונה ומערבבים יחד.
4. מוסיפים את עלי הנענע ומערבבים. מוסיפים את הפסטה למחבת ומערבבים יחד. מפזרים מלח ופלפל שחור גרוס ומגישים.
5. מפזרים גבינת פרמזן מגוררת.

20 דקות

4 servings 4