

פסטה עם רצועות בטטה וקוביות גבינת פטה



רכיבים

- חבילה פסטה אסם תלתלים
- בטטה גדולה
- כפות שמן זית
- גרם חמאה
- כפות שמן זית
- שיני שום קצוצות
- חבילה גבינת פטה / בולגרית חתוכה לקוביות
- לפי הטעם גבינת פרמזן מגוררת לפיזור מעל הפסטה

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. חותכים את הבטטה לרצועות דקות בעזרת סכין חדה, או בעזרת קולפן (אם רוצים רצועות ממש דקות).
3. מרפדים תבנית בנייר אפייה, מסדרים עליה את רצועות הבטטה, ויוצקים עליהן את שמן הזית. במידת הצורך, מערבבים את הבטטה עם השמן לפיזור אחיד.
4. אופים את רצועות הבטטה במשך 30 דקות, עד שהן משחימות.
5. לקראת סיום האפייה, מבשלים את הפסטה בסיר גדול עם מים רותחים, ומסננים.
6. שוטפים את הסיר ומחזירים לאש. ממיסים בסיר חמאה ושמן זית. כשהחמאה נמסה, מטגנים מעט את השום עד שהוא מתחיל להשחים.
7. מחזירים את הפסטה לסיר, ומערבבים כך שהפסטה תצופה בחמאה ובשמן. מוסיפים את הבטטות ומערבבים. מחממים דקה או שתיים נוספות, ומסירים מהאש.
8. מחלקים את הפסטה לצלחות הגשה. מוסיפים לכל צלחת קוביות גבינת פטה ומערבבים. מגרדים מעל גבינת פרמזן. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6