

## קרעי פסטה עם שלל פטריות



### רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- גרם פטריות שמפיניון
- גרם פטריות פורטובלו
- גרם פטריות חורש
- גרם חמאה
- שיני שום כתוש קצוצות
- כוס יין לבן
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- ענפי תימין
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מרתיחים מים עם כפית מלח בסיר, מכניסים את עלי הפסטה ומבשלים 6 דקות.
2. מוציאים את הפסטה מהמים הרותחים ומקררים בקערת מים קרים.
3. עם הידיים, קורעים את עלי הפסטה לקרעים (3-4 קרעים מכל עלה לזניה).
4. מחממים במחבת את החמאה, מוסיפים את שיני השום הקצוצות, מלח, פלפל, יין לבן, 50 גרם גבינת פרמזן מגוררת ועלים משני ענפי תימין.
5. חותכים את הפטריות לחתיכות גדולות ומוסיפים למחבת.
6. מטגנים את הפטריות כ- 8 דקות, עד שהן מתרככות מעט.
7. מוסיפים את הפסטה למחבת ומערבבים היטב.
8. לפני ההגשה, מומלץ לפזר מעל המנה 50 גרם פרמזן ועלי תימין (כשני ענפים).

30 דקות

4 servings 4