

פסטה מוקפצת בשמנת עם  
בטטה ותרד

## רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פאפארדלה (מבושלת לפי ההוראות בגב האריזה)
- בטטה חתוכה לקוביות
- פטריות שמפניון
- זר תרד
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 מיכלים שמנת מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם גבינת פרמזן מגוררת לפי הטעם
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. צולים את קוביות הבטטה בתנור עם שמן זית, כ-20 דקות.
2. ממיסים במחבת את החמאה עד המסה.
3. מוסיפים את השמנת לבישול, מערבבים, מתבלים ומבשלים עד הסמכה.
4. מוסיפים פטריות ותרד חתוך לרצועות ומבשלים 10 דקות על להבה נמוכה.
5. מוסיפים את הפסטה ומערבבים.
6. מסדרים צלחת עם פסטה ועם קוביות הבטטה, זורים מעל פרמזן.

30 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕