

פסטה סגולה הכי טעימה בעולם



רכיבים

- חבילה פסטה רדיאטורי פרפקטו מהדורה לשבועות (מבושלת לפי ההוראות בגב האריזה)
- סלק קטנים או 3 בינוניים
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- כף אריסה (אם אין אפשר קנויה)
- 1/2 2/1 כפית מלח גס
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- לפי הטעם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת

הכנה

1. מקלפים את הסלקים ומניחים אותם על נייר אפייה לאפייה בתנור של כחצי שעה - שעה.
2. אחרי שהם מתרככים מעבירים למעבד מזון וטוחנים יחד עם שמן הזית, האריסה, המלח והפלפל. ממשיכים לערבב עד שהמסה ממש נראית כמו משחה.
3. טועמים ומוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם.
4. מערבבים את הרוטב עם הפסטה. מפזרים מעל פרמזן.

30 דקות

4 servings 4