

## פסטה עם ארטישוק, זיתים שחורים ושמן זית - ללקק את האצבעות



### רכיבים

- שקית פרפקטו פסטה פנה 500 גר'
- פחיות ארטישוקים שלמים משומרים בשמן זית
- פחית זיתים חתוכים
- זר בזיליקום ללא הגבעולים
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- כף מלח
- כפית פלפל שחור
- שיני שום

### הכנה

1. מרתיחים הרבה מים בסיר גדול ומכניסים את הפסטה לבישול של כעשר דקות או לבדוק מתי מוכנה לטעמכם.
2. מרתיחים סיר מים ומוסיפים את 2 קופסאות הלבבות ארטישוק למשך 10 דקות עד שיתרככו.
3. כאשר לבבות הארטישוק התרככו מוציאים אותם, מסננים, שוטפים היטב וחותכים לקוביות.
4. לוקחים מחבת, מחממים 2 כפות שמן זית (מתוך החצי כוס) ומטגנים את השום.
5. לאחר שתי דקות מוסיפים את לבבות הארטישוק החתוכים ומערבבים יחד אם שיני השום למשך כחמש דקות.
6. לאחר מכן מוסיפים את הזיתים, מערבבים הכל ומוסיפים את כל שאר שמן הזית.
7. שוטפים את עלי הבזיליקום ומוסיפים לרוטב. מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם, מערבבים הכל ונותנים לכל הטעמים להיספג כעשר דקות.
8. לאחר עשר דקות לוקחים את הפסטה שופכים אותה לקערה גדולה ועליה את הרוטב, מערבבים... ובתיאבון!

40 דקות

6 servings 6