

פסטה ברוטב עגבניות וירקות
שורש

רכיבים

- חבילה פסטה אסם תלתלים פטוצ'יניפרפקטו
- 2/1 1/2 כוס שמן זית
- שיני שום כתושות
- קישוא גדולים מגוררים במגרדת גסה
- שורש פטרוזיליה קלוף ומגורר
- גזר קלוף ומגורר
- 2/1 1/2 גבעולי סלרי קלוף ומגורר
- צנצנת רוטב עגבניות לפיצה חפשוואתי במקפוא!
- כפות גבינת פרמזן מגוררת לקישוט
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן. מסננים ושוטפים במים קרים.
2. מחממים במחבת 2 כפות משמן הזית. מוסיפים את השום ומזהיבים אותו כדקה.
3. מוסיפים את שאר הירקות ומטגנים כ-3 דקות, עד שהם מזהיבים קלות. מוסיפים את שאר שמן הזית ומטגנים עוד דקה על להבה גבוהה.
4. מוסיפים את רוטב פרפקטו הקפוא ו-1.5 כוסות מים, ומביאים לרתיחה.
5. מסירים מהכיריים, מוסיפים את הפסטה, מלח ופלפל ומערבבים היטב.
6. מגישים חם, בתוספת גבינת פרמזן מעל.

30 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕