

פסטה ברוטב עגבניות מתובל
של איתי



רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פנה 500 גר' קצרה
- כף שמן קנולה סויה
- שיני שום קצוצים דק
- בצל גדול, קצוץ דק
- פלפל אדום גדולה, קצוץ דק
- כפות רסק עגבניות
- 1/2 2/1 כפות פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כף פפריקה אדומה מתוקה
- קורט מלח
- קורט סוכר לבן מעט מאוד

הכנה

1. מחממים את השמן.
2. מוסיפים לו חבר טוב - שום.
3. את השום מטגנים עד להזהבה זעירה.
4. לפני שיזהיב מוסיפים בצל.
5. מנמיכים את האש לפחות מבינונית.
6. מטגנים כמה דקות תוך כדי ערבוב.
7. לאחר שהבצל ספג שמן והתטגן טוב, מוסיפים את הגמבה.
8. מטגנים כך עוד כמה דקות.
9. אל תיבהלו אבל מטגנים את הכל תוך כדי ערבוב מידי פעם, עד שרואים שעוד דקה זה מתחיל להישרף.
10. זה הזמן להוסיף חצי כוס מים, על זה את הרסק, ואת התבלינים ולערבב.
11. מנמיכים את האש ומכסים את הסיר.
12. מידי פעם בוחשים שלא יישרף.
13. אחרי 4 דקות מסירים את המכסהמגביהים מעט את האש, ומערבבים כל 15 שניות, ערבוב כמו שצריך. ברוטב הזה אסור שתישאר טיפת מים.
14. לאחר משהו כמו 20 דק', מתחילים לראות את היובש של המים.
15. זה מוכן כשהמים לגמרי מאודים ומגרדים את מה שכביכול מתחיל להישרף בתחתית. אל תדאגו, זה לא נשרף. תערבבו ותגרדו כמה פעמים, עד שהנוזלים לגמרי יתאדו, וזהו זה.
16. את הפסטה לסנן מהמים, לסנן טוב טוב טוב. לכבות את הגז, ולהוסיף לסיר.

4 servings 4 