

פסטה ספירלי ברוטב עגבניות
טריות וחומץ בלסמי



רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה ספירלי
- שיני שום מגוררות
- כפות יין אדום
- כפות שמן זית
- כפות חומץ בלסמי
- כף תימין
- 1/2 1/2 כפית אורגנו
- קורט צ'ילי גרוס
- לפי הטעם מלח
- 1/2 1/2 כפית סוכר לבן
- 1/2 1/2 קילוגרם עגבניות בשלות ומוצקות, קלופות ומגורענות, מגוררות על פומפייה גסה
- עלים בזיליקום קצוצים
- 1/4 1/4 כוס גבינת ריקוטה או פטה מפוררת
- כף גרידת לימון
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים בקערה את העגבניות עם שאר מרכיבי הרוטב ומשהים ל-30 דקות, לפחות, בטמפרטורת החדר.
2. בינתיים מבשלים את הפסטה ע"פ ההוראות. מסננים ויוצקים מעל את הרוטב. מערבבים היטב, ומתקנים תיבול.
3. מגישים עם עלי בזיליקום, גבינה ורצועות מקליפת לימון.

15 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕