

בישולים

פסטה ברוטב פטריות, סלמון
מעושן ועירית



רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פנה 500 גר'
- גרם חמאה
- זר עירית חתוך דק (כ-1/3 כוס עירית קצוצה)
- חבילה פטריות שמפיניון פרוסות
- מיכל שמנת מתוקה
- 2/1 1/2 כוס חלב
- גרם סלמון מעושן חתוך לרצועות דקות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן. מסננים ושוטפים במים קרים.
2. מחממים במחבת גדולה את החמאה. מוסיפים 2 כפות מהעירית ומטגנים כ-20 שניות. מוסיפים פטריות, שמנת וחלב, ומביאים לרתיחה.
3. מנמיכים את הלהבה לבינונית, ומבשלים עוד כשתי דקות תוך ערבוב, עד שהרוטב הופך אחיד.
4. מוסיפים את הסלמון, מערבבים קלות ומבשלים עוד כדקה. מוסיפים מלח ופלפל שחור, לפי הטעם.
5. יוצקים את הרוטב על הפסטה, מערבבים בעדינות, מפזרים את יתר העירית לקישוט, ומגישים חם.

15 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕