

פסטה ברוטב שמנת זוקיני,
שמפיניון ועשבי תיבול



רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פאפארדלה פסטה רחבה ושטוחה
- קישוא קטנים, חתוכים לרצועות או פרוסות
- כוס שמן קנולה לטיגון חצי עמוק
- גרם חמאה
- כפות שמן זית
- סלסילות פטריות שמפיניון חתוכות לרבעים
- שיני שום כתושות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- 1/2 1/2 מיכלים שמנת מתוקה
- כוס פטרוזיליה קצוצים (עירית, שמיר, ריחן, אורגנו)
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת, להגשה

הכנה

1. מטגנים את הזוקיני בשמן חצי עמוק, עד להזהבה, מניחים בצד.
2. במחבת גדולה ממיסים חמאה ושמן זית, מוסיפים את הפטריות והשום ומטגנים עד שלא יישארו נוזלים במחבת. בוחשים מדי פעם.
3. מתבלים במלח ובפלפל, מוסיפים את השמנת, מביאים לרתיחה ומבשלים חמש דקות. מוסיפים את הזוקיני המטוגנים ומבשלים מספר דקות, עד שהרוטב מסמיך. מסירים מהאש, מוסיפים את עשבי התיבול, מערבבים, טועמים ומשפרים תיבול.
4. מכינים את הפסטה לפי ההוראות שעל האריזה. מחלקים לצלחות אישיות ויוצקים מעל כל מנה מעט מהרוטב.
5. זורים גבינת פרמזן ומגישים.



5 servings

