

פסטה פרפקטו רוזה עם כרישה וצמחי תבלין ב-5 דקות הכנה בלבד



רכיבים

- חבילה פסטה פרפקטו קסרצ'ה
- כפות שמן זית
- גבעולים כרישה חצויים לאורך ופרוסים לטבעות
- שיני שום כתוש מעוכות
- צנצנת רוטב עגבניות ובזיליקום
- מיכלים שמנת מתוקה
- גבעולים בזיליקום מופרדים לעלים
- גבעולים אורגנו טריים מופרדים לעלים
- גבעולים תימין טרי מופרדים לעלים
- 1/3 3/1 כוס גבינת גאודה (אפשר גם פרמזן)

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות בגב האריזה.
2. מחממים סיר לחום גבוה ומוסיפים את הכרישה ומערבבים. מוסיפים מעל את שמן הזית, מערבבים ומוסיפים את השום.
3. כשהכרישה מקבלת גוון חום, מוסיפים את רוטב העגבניות ומביאים לרתיחה.
4. מוסיפים את השמנת המתוקה, מערבבים, מביאים לרתיחה ומבשלים עד הסמכה.
5. מוסיפים את צמחי התבלין ומערבבים.
6. שופכים פנימה את הפסטה ומערבבים.
7. מגישים וזורים מעל גבינת גאודה.
8. אפשר לפזר מעל עוד צמחי תבלין אהובים.

5 דקות

6 servings 6