

רביולי ברוטב שמנת ופטטריות



רכיבים

- חבילה רביולי תרד וריקוטה או טורטליני
- מיכל שמנת מתוקה
- 1/2 1/2 חבילה שימורי פטריות
- בצל
- כפות מחית בזיליקום
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל לבן

הכנה

1. מבשלים את הרביולי לפי הוראות היצרן.
2. במחבת או סיר נפרד מטגנים בצל עד להשחמה, מוסיפים את הפטריות ומטגנים מעט.
3. לאחר מכן כותשים את השום ומטגנים קלות. מוסיפים את השמנת ומביאים לרתיחה. מתבלים באגוז מוסקט, פלפל לבן ומלח. מוסיפים את הפסטו, מבשלים עוד כמה דקות ברתיחה ומכבים את האש.
4. יוצקים את הרוטב על הרביולי המסונן ומערבבים בעדינות, מגישים מיד.

30 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕