

פסטה צינורות עם ראגו קורקבנים



רכיבים

- שקית פסטה אסם ספגטי 8 צינורות
- כף מלח
- בצל חתוכים לרבעים ופרוסים
- גרם קורקבנים
- ענף שמיר קצוץ
- גרם רסק עגבניות
- עגבנייה חלוטות חתוכות לקוביות
- נתח זיתים שחורים חתוכים לטבעות
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- קורט מלח
- לפי הטעם פלפל גרוס
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- כף קמח תירס
- 1/2 2/1 כוס יין לבן
- 1/2 2/1 כוס מים פושרים

הכנה

1. מוסיפים את תוכן שקית פסטת צינורות לסיר מי מלח רותחים, ומבשלים במשך מספר דקות על להבה בינונית, עד לקבלת פסטה במצב אל דנטה.
2. מוציאים את הצינורות מהסיר, ומסננים תחת מים פושרים.
3. מעבירים את הפסטה לקערה. יוצקים מעט שמן ומערבבים היטב, על מנת שהפסטה לא תדבק.
4. מניחים את הפסטה החמה בצלחת הגשה אישית.
5. יוצקים מעל הפסטה את ראגו הקורקבנים, ומגישים חם. בתיאבון!

90 דקות

6 servings 6