

## פסטה פנה עם ברוקולי ושעועית ירוקה ברוטב פסטו



### רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פנה 500 גר' לא מבושלת
- 1/2 2/1 קילוגרם ברוקולי לאחר ניקוי והסרת הגבעולים
- גרם שעועית ירוקה
- 1/4 4/1 כוס בזיליקום (בזיליקום) קצוצים
- מיליליטר שמן זית
- מיליליטר מרק ירקות
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- לפי הטעם פלפל שחור טרי טחון
- כפיות שום כתוש כתוש
- כפות פרמזן מגורד מגוררת

### הכנה

1. מסלקים את עלי הברוקולי ומפרידים הפרחים.
2. מנקים את תרמילי שעועית הירוקה, מסירים את הסיבים במידת הצורך וחותכים כל תרמיל לשניים.
3. להכנת רוטב הפסטו, מערבבים בסיר גדול, שמן זית, שום כתוש וריחן קצוץ, על גבי להבה בינונית-נמוכה, למשך דקה. הכוונה בשלב זה שהשמן יספוג את טעם השום והריחן, אך אין לאפשר לשום להשחים.
4. מוסיפים את ציר הירקות, הברוקולי והשעועית הירוקה, ומבשלים כחמש דקות. מתבלים בחצי כפית מלח ופלפל שחור. מניחים בצד.
5. בסיר גדול מרתיחים כ-5 ליטר מים ומוסיפים כף מלח. מבשלים את הפסטה עד לקבלת מרקם "אל דנטה". כשהפסטה עדיין מתבשלת מחזירים את הסיר עם הברוקולי והשעועית הירוקה ברוטב הפסטו אל הכיריים ומביאים לסף רתיחה.
6. מסננים את הפסטה ובעודה במסננת בוזקים עליה את מחצית כמות הגבינה המגוררת. מערבבים היטב את הפסטה עם הברוקולי ובוזקים את יתרת הגבינה המגוררת ומגישים.

35 דקות

4 servings 4