

פסטה טרוטולה עם סלמון טרי
ברוטב שמנת



רכיבים

הכנה

- גרם פסטה פרפקטו קסרצ'ה מבושלת ע"פ הוראות היצרן, מסוננת, מעורבת בכף שמן זית, שמורה חם
- גרם חמאה
- כפות שמן זית
- 1/2 1/2 כוס בצל סגול קצוצים דק
- שיני שום קצוצות דק
- קורט צ'ילי גרוס קצוץ דק ע"פ הטעם
- גרם פטריות שמפיניון פרוסות (לא חובה)
- 3/4 3/4 כוס משקה אלכוהולי, יין, קינוח, יבש
- מיליליטר שמנת מתוקה
- גרם סלמון חתוך לקוביות
- עגבניות חצויות
- 3/4 3/4 כוס בזיליקום קרועים ביד
- 1/2 1/2 כפיות מלח
- 1/6 1/6 כפית פלפל שחור גרוס טרי
- 1/2 1/2 כוס שקדים קצוצים
- 1/4 1/4 כוס גבינת פרמזן מגוררת מגוררת

1. מחממים החמאה והשמן במחבת כבדה ומטגנים את השאלוט, השום והצ'ילי תוך ערבוב על אש בינונית, במשך 5 דק'.
2. מוסיפים פטריות וממשיכים לטגן עוד 3-4 דק'.
3. יוצקים את היין, ומביאים לרתיחה. מצמצמים לכדי מחצית.
4. מוסיפים את השמנת, קוביות הסלמון, העגבניות והתבלינים, ומביאים לרתיחה מבעבעת תוך כדי ערבוב עדין כ-3-4 דק'.
5. מוסיפים את הפסטה החמימה (שמכינים לפי הוראות היצרן), ועלי הבזיליקום ומערבבים היטב. מתקנים התיבול ומגישים מיד עם התוספות. בתיאבון!

30 דקות 🕒

6 servings 6 🍴