

## פסטה ברוטב עגבניות עם גבינה צהובה



### רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פאפארדלה
- כפות רסק עגבניות
- קורט אורגנו
- כף שמן קנולה (אפשר שמן זית)
- כוסות גבינה צהובה מגורדת (אפשר גם 1 כוס גבינה צהובה+1 כוס בולגרית)
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות שעל גב האריזה.
2. הרוטב: מחממים בסיר, שמן, רסק ותבלינים, מדללים במים עד שהרוטב דליל וחם.
3. מוסיפים את הרוטב לפסטה, מערבבים עד שכל הפסטה מצופה ברוטב.
4. מעבירים את הפסטה לתבנית אפייה (רצוי חד פעמית גדולה) ומפזרים את הגבינה המגוררת על הפסטה.
5. מכניסים לתנור חם ואופים במשך כ-15 דקות.

40 דקות

6 servings 6