

## פטוצ'יני ערמונים



### רכיבים

- גרם ערמונים קלופים ומבושלים מסוכרים פרוסים
- גרם פרפקטו פסטה פאפארדלה פטוצ'יני לבן
- גרם חמאה חשוב לא מלוחה
- שיני שום קצוצות דק
- מיליליטר יין מתוק
- גרם פטריות פורטובלו חתוכות דק (2 פטריות)
- מיליליטר שמנת מתוקה 32% שומן
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- גרם צנוברים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- קורט פלפל שחור טחון

### הכנה

1. במחבת על אש נמוכה, צורבים את הערמונים עם החמאה והשום. כאשר החמאה התמוססה לחלוטין מוסיפים את הפטריות ומקפיצים הכול יחד למשך דקה.
2. מוסיפים את הנוזלים ומתבלים במעט מלח ופלפל שחור ומצמצמים את הרוטב.
3. מבשלים את הפטוצ'יני בסיר עם מים חמים עד למידה הרצויה. מסננים ומוסיפים לרוטב ומקפיצים הכול יחד.
4. מעבירים את הפסטה לצלחת הגשה ומקשטים עם צנוברים ופרמזן.

1 serving 1