

רוטב אלפרדו קלאסי



רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פאפארדלה
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם חמאה מלוחה
- 2/3 3/2 כוס גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- קורט אגוז מוסקט טחון

הכנה

1. שמים את השמנת והחמאה בסיר גדול שיוכל להכיל גם את הפסטה. מתיכים ומביאים לרתיחה עדינה. מבשלים על אש קטנה כמה דקות, עד שהתערובת מתחילה להסמיך.
2. בינתיים מבשלים את הפסטה בהרבה מים רותחים ומומלחים.
3. רגע לפני שהפסטה מוכנה מוסיפים לתערובת השמנת את הגבינה והמוסקט ומערבבים היטב, עד שהגבינה נמסה והרוטב מסמיך.
4. מסננים את הפסטה ומוסיפים מיד לסיר עם הרוטב. מבשלים על אש קטנה אגב ערבוב כדקה, עד שכל הפסטה משוחה היטב ברוטב, ומגישים מיד.

30 דקות

4 servings 4