

פסטה שיבולים ברטטוי



רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פנה 500 גר'
- קישוא
- פלפל אדום
- פלפל צהוב
- בצל גדול
- שיני שום כתושות
- גרם עגבניות
- שקית תרד
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- כפות רוטב בסיס 290 מ"ל
- כפות שמן זית
- גבעולים פטרוזיליה לעיטור

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות בגב האריזה.
2. חותכים את הזוקיני, פלפל אדום ופלפל צהוב לקוביות ואת הבצל חותכים לטבעות.
3. בסיר גדול ושטוח מחממים שמן זית. מוסיפים את הבצל ומטגנים עד שקיפות. מוסיפים את השום ומערבבים. מוסיפים את שאר הירקות (למעט העגבניות).
4. מוסיפים את העגבניות ומערבבים בעדינות רבה. מבשלים יחד עוד 20 דקות ומערבבים בעדינות.
5. מוסיפים, פלפל, מלח ושלוש כפות רוטב בסיס לבישול.
6. מוסיפים את הפסטה פנימה ומערבבים הכל יחד, עד שהפסטה מצופה ברוטב הירקות.
7. מעבירים לצלחות הגשה ומעטרים עם עלי פטרוזיליה.

40 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕