

פסטה ברוטב אנשובי ושום



רכיבים

- גרם פסטה אסם ספגטי 8
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- שיני שום קלופות וקצוצות
- נתחי אנשובי משומר בשמן זית (ללא השמן)
- כפית פלפל שחור מפורר
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- 2/3 3/2 כוס קרוטונים למרק וסלט 400 ג
- 1/2 2/1 כוס גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- כוס פטרוזיליה תערובת של 2 סוגי עשבי תיבול, קצוצים

הכנה

1. מבשלים את הפסטה בהרבה מים רותחים ומומלחים.
2. במקביל, מכינים את הרוטב: מחממים בסיר גדול את השמן ומטגנים בו את השום. כשהשום הופך לשקוף מוסיפים את הפילטים של האנשובי ומפוררים במזלג. ממשיכים לפורר עד שהאנשובי כמעט נמסים לגמרי לתוך השמן. זה לוקח שתיים-שלוש דקות.
3. מוסיפים את הפלפל היבש והקרוטונים ומערבבים. טועמים וממליחים לפי הטעם.
4. מוסיפים לסיר את הפסטה המבושלת והמסוננת ומערבבים על האש דקה.
5. מעבירים לקערת הגשה גדולה ומחוממת ומפזרים מעל את הגבינה והעשבים. מערבבים בפני הסועדים, על השולחן. הריח יהיה מדהים.

30 דקות

4 servings 4