

פסטה פפרדלה ברוטב עגבניות עשיר ומלא בטעמים



רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פאפארדלה
- בצל
- כפות אורגנו
- סלסילה עגבנייה
- כפות שמן קנולה
- כפית רסק עגבניות
- כפות פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מרתיחים מים בסיר גדול וממליחים קלות.
2. מבשלים את הפסטה.
3. בזמן שהפסטה מתבשלת קוצצים את הבצל.
4. יוצקים מים רותחים לתוך קערה וחולטים את עגבניות השרי (לפני כן חורצים בהן חתך קטן). מוציאים את הקליפות והמים ומשאירים את העגבניות בצד לכמה דקות.
5. כשהפסטה מוכנה מסננים אותה היטב ומוסיפים שמן כדי למנוע הידבקות.
6. לסיר בינוני יוצקים 3 כפות שמן קנולה, מוסיפים את הבצל הקצוץ ומטגנים קלות עד שהבצל הופך לשקוף.
7. מוסיפים את האורגנו, פפריקה, הפלפל והמלח וממשיכים לטגן ולערבב במשך דקה עד שכל הטעמים בסיר יתמזגו.
8. מוסיפים את העגבניות החלוטות ומערבבים שתי דקות. מוסיפים את הפסטה המסוננת לסיר ומערבבים בזהירות. נותנים לטעמים להתערבב שתי דקות ומכבים את הגז.

30 דקות

6 servings 6