

פסטה ברוטב שמנת פסטו קטיפתי



רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פארפאלה
- גרם חמאה
- מיכל שמנת מתוקה
- 1/4 4/1 כוס חלב
- כפית שום כתוש
- כפות צבר פסטו 6*190 גרם
- לפי הטעם מלח
- טיפות שמן קנולה לבישול הפסטה
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות בגב האריזה, מסננים ומוסיפים מעט שמן.
2. ממיסים במחבת עמוקה את החמאה, מוסיפים שמנת לבישול ומבשלים כ-5 דקות, או עד שהתערובת מסמיכה מעט.
3. מוסיפים חלב, מערבבים ומבשלים 5 דקות נוספות.
4. מוסיפים את התבלינים ואת רוטב הפסטו, מערבבים ומבשלים עוד 5 דקות.
5. מוסיפים לסיר הפסטה את הרוטב, מערבבים ומגישים. בתיאבון!

20 דקות

4 servings 4