בישולים

פסטה שום ועשבי תיבול עם קראמבל סודי

רכיבים

- חבילה פסטה ווזוביטו פרפקטו מהדורה מיוחדת
- שיני שום
- 1/4 1/4 כוס אגוזי מלך קצוצים
- ענף מרווה קטן
- כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כף שמיר קצוץ
- זר פטרוזיליה קצוצה
- גרם חמאה
- 1/3 1/3 כוס שמן זית

הכנה

1. להכנת הקראמבל- מחממים תנור לחום של 180 מעלות. מסדרים פירורי לחם בתבנית קטנה בשכבה אחידה ומכניסים לתנור. קולים כ-5 דקות, עד להזהבה יפה ומוציאים מיד (זה עדין, כל דקה נוספת עלולה לשרוף).
2. מצננים את הפירורים.
3. מכינים 2 סירים במקביל- בסיר אחד מרתיחים מים עם 1 כף מלח לפסטה.
4. להכנת הרוטב- שמים במחבת שמן זית וחמאה.
5. עוד לפני שהחמאה נמסה פורסים את שיני השום ומוסיפים. מוסיפים את גבעול המרווה, מטגנים קלות ונותנים לארומה להתפשט במחבת.
6. מוסיפים אגוזי מלך קצוצים, מלח פלפל ומערבבים.
7. מוסיפים פטרוזיליה קצוצה ומעט שמיר ומערבבים.
8. בינתיים, הפסטה מוכנה, מעבירים אותה אל תוך הרוטב עם 1 מצקת ממי הבישול של הפסטה.
9. מקפיצים הכל יחד.
10. מגישים לצלחות, בכל צלחת מגרדים פרמז׳ן, סקוויז לימון או ליים וקראמבל.

30 דקות

4 4