

לביבות ספגטי, פסטו וגבינות



רכיבים

- גרם פסטה אסם ספגטי 8
- ביצה
- גרם גבינת גאודה מגוררת
- גרם גבינת ריקוטה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כפות פרפקטו רוטב פסטו בזיליקום 12*340גרם
- כפות קמח
- 1/2 2/1 כוס שמן זית (לטיגון)

הכנה

1. שוברים את הספגטי לרבעים ומבשלים על פי ההוראות שעל גבי האריזה.
2. מסננים ושומרים בצד.
3. מערבבים את הספגטי המבושל עם שאר מרכיבי המילוי.
4. מחממים במחבת רחבה שמן לטיגון.
5. בעזרת כף גדולה יוצרים לביבות במחבת ומטגנים 3 דקות מכל צד.
6. מגישים מיד, מומלץ בתוספת צזיקי או יוגורט מתובל.

20 דקות

4 4