

פפרדלה סלמון ברוטב קטיפתי



רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פאפארדלה
- 1/2 1/2 קילוגרם סלמון טרי חתוך לקוביות
- גרם חמאה
- כפות שמן זית
- חבילה מנגולד
- פלפל אדום חריף פרוס
- עגבניות מיובשות חתוכות
- בצל סגול קצוץ
- שיני שום פרוסות
- כוס יין לבן
- כף מלח
- כפית פלפל שחור גרוס

הכנה

1. מבשלים את הפסטה במים עם מלח לפי ההוראות בגב האריזה, כ-7 דקות ומסננים. שומרים כוס ממי הפסטה להמשך.
2. בסיר או במחבת שמים שמן זית ומתחילים עם הטיגון של הבצל, אחרי שהוא מעט מזהיב מוסיפים את גבעולי המנגולד וחצי מכמות החמאה.
3. מוסיפים את הציילי החריף ומערבבים. לאחר 2 דקות מוסיפים את קוביות הסלמון ועליו מלח ופלפל.
4. מערבבים בזהירות בלי שהסלמון יתפרק. מוסיפים את העגבניות המיובשות ואת השום הפרוס.
5. מוסיפים את עלי המנגולד (הירוקים). מוסיפים כוס יין לבן ומבשלים כ-2 דקות על שהאלכוהול מתאדה.
6. מוסיפים את שאר החמאה וכוס מי בישול של הפסטה שהשארנו בצד. מנערים בזהירות את הסיר. מוסיפים את הפסטה ומערבבים בזהירות.
7. אפשרות הגשה – מפזרים מלמעלה גבינת פרמזן לפי הטעם.

30 דקות ⌚

4 4 ⊕