

פאפארדלה עגבניות, שמנת וודקה



רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פאפארדלה
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה
- שיני שום כתושות
- כף חמאה
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- מיליטר שמנת מתוקה
- 1/3 3/1 כוס וודקה
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות שעל האריזה ומסננים. שומרים כוס ממי הבישול.
2. מחממים במחבת את השום הכתוש חמאה ושמן הזית, מערבבים ומוסיפים את הוודקה, צנצנת רוטב עגבניות וכוס ממי הבישול.
3. מביאים לרתיחה ומנמיכים להבה. מוסיפים את המלח, פלפל והשמנת, מערבבים ומוסיפים את הפסטה. מערבבים ומגישים חם עם עשבי תיבול שאוהבים מעל.

15 דקות

4 4