

פסטה ברוטב חמאת זעתר
לימון

רכיבים

- חבילה פסטה פפרדלה
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- גרם חמאה להשלמת הרוטב
- שיני שום כתושות
- גרם תרד
- קישוא חתוכים לקוביות קטנות, קטנות
- כף זעתר יבש
- לימון
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור גרוס
- גרם גבינת פרמזן או בולגרית להגשה
- גרם צנוברים להגשה

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות שעל האריזה. שומרים כוס ממי הבישול בצד.
2. מחממים 100 גרם חמאה במחבת ומטגנים את הזוקיני עם השום כ-4 דקות. מוסיפים את הזעתר ומטגנים חצי דקה. מוסיפים את התרד ומבשלים עד שהוא מוריד מנפחו.
3. מגרדים פנימה גרידת לימון מהלימון השלם, סוחטים פנימה את מיץ הלימון ומערבבים היטב. מתבלים במלח ופלפל ומתקנים תיבול. מוסיפים מעט ממי הבישול של הפסטה עד לקבלת רוטב עשיר.
4. מוסיפים את יתרת החמאה הקרה ומערבבים היטב. מוסיפים את הפסטה ומערבבים היטב הכל ביחד. מגישים עם פרמזן וצנוברים.

25 דקות ⌚

4 4 ⊕