

פסטת חיות ברוטב
פסטו-שמנת

רכיבים

- חבילה בזיליקום טרי (גדולה ויפה)
- ענפי נענע
- שיני שום
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- 2/1 1/2 כפית מלח
- 4/1 1/4 כפית פלפל שחור
- כפות שמן זית
- 4/1 1/4 כפית גרידת לימון
- גרם פסטה אסם חיות
- גרם חמאה
- שיני שום קצוצות
- כפות שמן זית
- מיכל שמנת מתוקה לבישול
- 4/1 1/4 כפית מלח
- 4/1 1/4 כפית פלפל שחור
- 4/1 1/4 כפית אגוז מוסקט טחון

הכנה

1. במעבד מזון שמים את עלי הבזיליקום והנענע, מוסיפים שום, מלח, פלפל, שמן זית, גרידת לימון ופרמזן. טוחנים עד שמתקבלת משחה ירוקה וחלקה – הפסטו.
2. במחבת גדולה ממיסים חמאה ומטגנים את השום הקצוץ כ-30 שניות (לא לשרוף!). מוסיפים פנימה את הפסטו ונותנים לו "להיפתח" עם החום.
3. דוחפים את הפסטו קצת לצד, מוסיפים את השמנת, נותנים לה לרתוח קלות ואז מערבבים הכל לאיחוד. מתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט, מוסיפים עוד פרמזן לפי הטעם.
4. מוסיפים את הפסטה המבושלת למחבת, מערבבים היטב עד שהכל מצופה ברוטב קרמי וירקרק.

20 דקות ⌚

4 4 ⊕