סדנה־לי

פסטה רוזה: מתכון לרוטב עגבניות ושמנת ב־25 דקות

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**10 דקות**	**15 דקות**	**25 דקות**

מצרכים

- ☐ 350 גרם פסטה יבשה, למשל פנה
- ☐ כף שמן זית
- ☐ 2 שיני שום כתושות
- ☐ כף רסק עגבניות, כ־20 גרם
- ☐ 400 גרם עגבניות מרוסקות חלקות
- ☐ 200 מ״ל שמנת לבישול 15%
- ☐ 30 גרם פרמזן מגורדת, ועוד מעט להגשה אם רוצים
- ☐ חצי כפית מלח לרוטב, או לפי הטעם
- ☐ רבע כפית פלפל שחור
- ☐ מלח למי הפסטה לפי הטעם
- ☐ עד 150 מ״ל ממי בישול הפסטה, לפי הצורך

אופן ההכנה

1. **שלב 1**
   מרתיחים מים בסיר, ממליחים ומבשלים פסטה לפי האריזה, עד דקה לפני זמן המוכנות המלא. לפני הסינון שומרים כוס ממי הבישול.

2. **שלב 2**
   במקביל מחממים שמן במחבת על חום בינוני. מוסיפים שום ומערבבים כחצי דקה, בלי להשחים. מוסיפים רסק ומערבבים עוד כחצי דקה.

3. **שלב 3**
   מוסיפים עגבניות, מלח ופלפל ומבשלים בבעבוע מתון 7–8 דקות. מערבבים מדי פעם כדי שהרוטב לא יידבק.

4. **שלב 4**
   מנמיכים את האש, מוסיפים שמנת ומערבבים. מחממים בעדינות כשתי דקות. מוסיפים את הפסטה המסוננת ו־50 מ״ל ממי הבישול.

5. **שלב 5**
   מערבבים דקה עד שהרוטב מצפה את הפסטה. מכבים, מוסיפים פרמזן ומערבבים. מוסיפים עוד מי בישול בכף בכל פעם רק אם צריך, ומגישים מיד.