סדנה־לי

פסטה ברוטב שמנת ופטריות לארוחת ערב

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**20 דקות**	**35 דקות**

ציוד: סיר ומחבת גדולה

מצרכים

- ☐ 320 גרם פסטה
- ☐ 400 גרם פטריות פרוסות
- ☐ 250 מ״ל שמנת לבישול
- ☐ כף שמן זית
- ☐ 20 גרם חמאה
- ☐ 2 שיני שום כתושות
- ☐ 40 גרם פרמזן מגוררת
- ☐ חצי כפית מלח, ועוד למי הפסטה לפי הטעם
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ 2 כפות פטרוזיליה

אופן ההכנה

1. מבשלים פסטה לפי האריזה ושומרים כוס מי בישול. במקביל מחממים שמן וחמאה במחבת רחבה.
2. מטגנים פטריות 7–9 דקות עד שהנוזלים מתאדים והקצוות משחימים. מוסיפים שום לחצי דקה.
3. מוסיפים שמנת, מלח ופלפל ומבשלים בעדינות 3 דקות. מוסיפים פסטה ו־60 מ״ל מי בישול ומערבבים.
4. מכבים, מוסיפים פרמזן ופטרוזיליה ומערבבים. מוסיפים עוד מעט מי בישול אם הרוטב סמיך מדי.