

ריגאטוני ברוטב עגבניות ופסטו בהכנה קלה



25 min: זמן.
רמת קושי: קל

(רכיבים 4 מנות)

For this recipe we used:

מצרכים

- 750g 400g אקוביות עגבניות במיץ 3
- פל 1 Pomì Tomato Sauce
- גבינת פרמזן מגוררת לפי הטעם
- מים 1/2 ספל
- מלח ופלפל לפי הטעם
- עלי ריחן טריים קרועים לפי הטעם
- פלפל אדום כתוש אם רוצים
- (פסטה "ריגאטוני" 1 פאונד (כמעט 500 גרם)
- פסטו מריחן (בזיליקום), קנוי או תוצרת בית 1/2 ספל
- צנוברים קלויים אם רוצים ¼ עד 1/3 ספל



הכנה

מנה קלה ומהירה להכנה - פסטה "ריגאטוני" עם רוטב עגבניות ופסטו. מצוינת כמות שהיא, או שאפשר להוסיף עוף בגריל מלמעלה

1. מים ופסטו מריחן. מתבלים **Pomì chopped tomatoes, Pomì tomato sauce** בסיר גדול, עמוק, עם מכסה, מערבבים על אש בינונית במלח ופלפל. מבשלים על אש קטנה ובוחשים מדי פעם עד שהרוטב מתעבה. בערך 15 דקות
2. בזמן שהרוטב מתבשל על אש קטנה, מבשלים את ה"ריגאטוני" במים רותחים, לפי ההוראות שעל האריזה, מבלי שיתרכנו לגמרי. מסננים ושומרים בערך כוס ממי הבישול, למקרה שיהיה בהם צורך מאוחר יותר עבור הרוטב
3. מוסיפים את הפסטה המבושלת לרוטב שעדיין על האש. בוחשים כדי לוודא שכל הפסטה מכוסה לגמרי ברוטב. אם יש צורך מוסיפים מעט ממי הבישול של הפסטה.
4. להגשה מוסיפים גבינת פרמזן מגוררת באיכות טובה, צנוברים קלויים, עלי ריחן טריים וקורט פלפל אדום כתוש. בתיאבון!

TheMediterraneanDish.com המתכון מאת סוזי קראדשה מאתר

- *The Mediterranean Dish*

- *The Mediterranean Dish*