

ריגטוני א-לה נורמה טבעוני



35 min. זמן:

קל קושי:

(3-4 מנות רכיבים)

For this recipe we used:

מצרכים

- 750 גרם קצוצות דק 700
- כוס עלי בזיליקום קצוצים 1
- כפות צלפים 2
- כפות שמן זית 2
- שיני שום, פרוסות דק 4
- אופציונלי: גבינת פרמזן טבעונית, גבינת קשיו ביתית או כתוספת hempesan
- חצילים בינוניים-גדולים 2
- מלח גס
- מלח דק ½ כפית
- פסטה לפי בחירה 227 גרם
- שבבי פלפל אדום גרוס לתיבול



הכנה

1. הכניסו את החציל למסננת ופזרו עליו מלח גז בנדיבות. המתינו כ-20 דקות. שטפו את החציל ולאחר מכן יבשו במגבות נייר או במגבת מטבח. נקיייה, תוך הפעלת לחץ כדי לחלץ לחות רבה ככל האפשר.
2. הביאו סיר גדול של מים מומלחים לרתיחה. הוסיפו את הפסטה ובשלו בהתאם להוראות שעל האריזה.
3. כאשר המים רותחים והפסטה מתבשלת, חממו את שמן הזית במחבת גדולה ועמוקה, בחום בינוני-גבוה. הוסיפו את החציל ובשלו 8-10 דקות. תוך ערבוב תכוף, או עד שהחציל מזהיב ורך מאוד. הוסיפו את השום ובשלו, תוך ערבוב מתמיד, במשך 1-2 דקות, או עד שניתן לחוש בניחוח השום והוא מתרכך. הוסיפו את העגבניות, הצלפים, המלח והפלפל האדום הגרוס תוך כדי ערבוב.
4. הנמיכו את הלהבה לעוצמה נמוכה. בשלו את רוטב הפסטה על אש קטנה וללא מכסה במשך 5-10 דקות, או עד שהרוטב מסמיך. כאשר הפסטה מוכנה, סננו אותה ושמרו בצד ככוס של מי הבישול של הפסטה. הוסיפו את הפסטה המסוננת לרוטב, ערבבו היטב והוסיפו כמות קטנה של מי הפסטה כדי לדלל מעט את התערובת. טעמו והוסיפו מלח ופלפל אדום לפי הצורך. חלקו את הפסטה לקערות הגשה ועטרו מלמעלה בבזיליקום ובגבינה טבעונית, לפי הטעם.

- *The Full Helping*