

לינגוויני ברוטב עגבניות עם ריקי פרמזן ובזיליקום מטוגן



20 min: זמן

רמת קושי: בינוני

(רכיבים 4 אנשים)

For this recipe we used:

● מצרכים

- 700 גרם עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- בזיליקום טרי
- לינגוויני 400 גרם
- פרמיג'אנו רג'אנו 200 גרם



הכנה

ינגוויני ברוטב עגבניות עם ריקי פרמזן ובזיליקום מטוגן: לגרד את הפרמיג'אנו רג'אנו לתוך מחבת ולבשל על אש גבוהה עד לקבלת ריקי זהוב ופריך.

לטגן בשמן את עלי הבזיליקום למשך מספר שניות.

בינתיים לבשל את הלינגוויני במים מלוחים ולהקפיץ אותם במחבת עם רוטב העגבניות הקלסי פומי שהוכן מראש עם תוספת מי בישול בכמות מצקת אחת.

לשים בצלחות תוך שילוב חלקי המנה.