ריגטוני פוטנסקה



זמן: 30 min.
רמת קושי: קל

רכיבים (שני אנשים)

- **מצרכים**
  - 700 גרם עגבניות מרוסקות דק ומסוננות
  - אורגנו לפי הטעם
  - 2 פילטים אנשובי
  - 50 גרם זיתי טג'אסקה
  - מלח לפי הטעם
  - פלפל שחור לפי הטעם
  - 20 גרם צלפים מלוחים
  - 180 גרם ריגטוני
  - שום שן אחד
  - שמן זית כתית מעולה לפי הטעם

For this recipe we used:



הכנה

1. לחמם מחבת על האש ולהשחים שן אחד של שום בשמן זית כתית ביחד עם הפילטים של אנשובי.
2. להוסיף את זיתי הטג'אסקה, הצלפים המלוחים השטופים היטב.
3. ברגע זה, להוסיף את ***העגבניה***, מלח ופלפל לפי הטעם, קורט של אורגנו ולבשל במשך 15 דקות
4. בינתיים, להביא את המים לרתיחה, להכניס מלח והפסטה.
5. לסנן את הפסטה שלושת רבעי מהבישול ולהשלים את הבישול במחבט עם הרוטב, עם הוספה של מצקת של מים.