

ספגטי בסגנון סיציליה



30 min: זמן

קל: קושי רמת

(שני אנשים) רכיבים

מצרכים

- 150 גרם טעגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- אניס לפי הצורך
- 150 גרם טונה
- מלח לפי הצורך
- 180 גרם ספגטי
- 30 גרם פיסטוק
- קליפת לימון לפי הצורך
- שום שן אחד
- שמן זית כתית מעולה לפי הצורך
- None

For this recipe we used:



הכנה

1. לחתוך את הטונה לפי קוביות ולצרוב אותו במחבת עם שמן זית כתית, שום, מלח ופלפל.
2. להוסיף את העגבניות ולבשל למשך מספר דקות. בינתיים, לשים את הפסטה במים רותחים מלוחים, וכשהיא תגיע ל $3/4$ של הבישול, להעביר את הספגטי למחבת יחד עם מצקת אחת ממי הבישול, ולהשלים את בישולם.
3. לערבב עם שמן זית כתית, אניס טרי וקליפת לימון.
4. לסיים עם הפיסטוקים הקצוצים גס.