

פסטה פוטנסקה



30 min: זמן
רמת קושי: קל

(רכיבים 2-3)

מצרכים

- 400g 400 גרם אקוביות עגבניות במיץ 3
- כפית פלפל אדום כתוש 1/4
- כוס יין לבן יבש 1
- קופסת שימורים של סרדינים 1
- שן שום 1
- כפות פטרזיליה עלים שטוחים טריים קצוצים 2
- כפות שמן זית כתית מעולה 3
- ספגטי לבחירתכם 227 גרם
- פילה אנשובי 2
- של זיתים קצוצים 1/4 כוס
- None

For this recipe we used:



הכנה

מומלץ בחום לטעום את פסטה פוטנסקה הזו לארוחת ערב קלה להכנה בבית

1. לחמם שמן במחבת על אש נמוכה; להוסיף שום ולבשל תוך ערבוב תדיר עד להשחמה במשך כ-3 דקות. מוסיפים אנשובי ומבשלים תוך כדי. כדי ערבוב מתמיד עד שהאנשובי נמס לכדי שמן, כדקה ו-30 שניות. לערבב פלפל אדום. להגביר את האש לבינונית ולערבב פנימה יין. לבשל עד לצמצום בחצי, כ-6 דקות.
2. להוסיף עגבניות; לשבור לחתיכות בעזרת כף עץ. להביא את הרוטב לרתיחה נמוכה. להוסיף סרדינים, זיתים, צלפים. לבשל ללא מכסה תוך ערבוב מדי פעם למשך 20 דקות. לטעום כדי לבדוק את טיב ומידת התיבול ולתקן אם צריך.
3. בינתיים מביאים סיר גדול עם מים מומלחים לרתיחה באש גבוהה. לבשל ספגטי לפי הוראות האריזה. לסנן את הפסטה, לשמור על 1 כוס נוזל. בישול. לצקת רוטב עגבניות לספגטי, להוסיף נוזל בישול שמור לפי הצורך כדי להשיג את מידת הסמיכות הרצויה. לפזר פטרוזיליה, ולהגיש מיד.