

## פסטה אוריקייטה עם עגבניות Pomì קצוצות דק של

min זמן הכנה: 20

קושי: קל

### מצרכים

- בזיליקום: לפי הטעם
- גבינת פרמזן מגוררת: 4 כפות
- פסטה אוריקייטה (או כל פסטה שתעדיפו): 400 גרם
- פקורינו מגורד: כפות
- צ'ילי גרוס: לפי הטעם
- שום: לפי הטעם
- שמן זית כתית מעולה: לפי הטעם
- שקדים קלופים: 2-3 כפות



### הכנה

1. הרתיחו מים. במחבת עם מעט שמן זית, חממו בעדינות שן שום אחת עד שתזהיב ותשחים (אך לא ושפכו מחצית הכמות Pomì תישרף!). פתחו צנצנת /קופסאת שימורים של עגבניות קצוצות דק לתוך מחבת, הוסיפו מלח ובשלו (15 דקות) על אש קטנה.
2. במעבד מזון / בלנדר ערבבו את המחצית השניה של העגבניות הקצוצות, עם גבינת הפרמזן, הבזיליקום והשקדים לכדי קרם אחיד. תבלו עם מלח. בשלו את הפסטה לפי הוראות היצרן. כאשר הפסטה מוכנה, הוציאו את הפסטה ישירות מהסיר לתוך המחבת עם הרוטב, ערבבו היטב ותנו לה לנוח מעט ברוטב לספיגת הטעמים. כבו את האש, הוסיפו את הרוטב הטרי מהבלנדר, הזליפו מעט שמן זית מלמעלה והגישו עם גבינת פרמזן או פקורינו מגוררת ועלי בזיליקום קצוצים.
3. אם תרצו מעט חריפות, אפשר להוסיף מעט צ'ילי גרוס. הרוטב הטרי עם העגבניות הקצוצות של Pomì, הגבינה והשקדים, מושלם גם למריחה על לחם והכנת הברוסקטה המושלמת, Pomì.

### למתכון הזה השתמשנו

עגבניות קצוצות דק 400 גרם

