

לינגוויני ברוטב עגבניות עם רקיקי פרמזן ובזיליקום מטוגן

20 min זמן הכנה:

קושי: בינוני

מצרכים

- בזיליקום טרי:
- לינגוויני: 400 גרם
- פרמיג'אנו רג'אנו: 200 גרם



הכנה

לינגוויני ברוטב עגבניות עם רקיקי פרמזן ובזיליקום מטוגן: לגרד את הפרמיג'אנו רג'אנו לתוך מחבת ולבשל על אש גבוהה עד לקבלת רקיקי 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.

למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700 גרם

