

פנה ארביאטה

min זמן הכנה: 20

קושי: קל

מצרכים

- מלח: לפי הטעם
- פטרוזיליה: לפי הטעם
- פלפל חריף טרי: לפי הטעם
- פסטה פנה ריגטה: 180 גרם
- שום: שן אחד
- שמן זית כתית מעולה: לפי הטעם



הכנה

1. לחמם מחבת על האש ולהשחים שן שום ופלפל חריף טרי קצוץ דק בשמן זית כתית.
2. להוסיף את **העגבנייה**, המלח, ולבשל 10 דקות.
3. בינתיים, להביא את המים לרתיחה, להוסיף את המלח ואת הפנה פנימה.
4. לסנן את הפסטה בסיר 3/4 מהדרך, להוסיף מצקת מים ולהשלים את הבישול.
5. לערבב עם שמן זית כתית ופטרוזיליה טרייה קצוצה.

למתכון הזה השתמשנו

עגבניות קצוצות דק 240 גרם

