

ספגטי בסגנון סיציליה

30 min זמן הכנה:

קושי: קל

מצרכים

- אניס: לפי הצורך
- טונה: 150 גרם
- מלח: לפי הצורך
- ספגטי: 180 גרם
- פיסטוק: 30 גרם
- קליפת לימון: לפי הצורך
- שום: שן אחד
- שמן זית כתית מעולה: לפי הצורך



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 גם.

למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 150 גרם

