

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת בן הרוש פסטה זוקיני





3-4

השתמשו בזוקיני טרי וקשה.
הפסיקו לחתוך רצועות
כשמתקרבים לליבה של הזוקיני.
החלק הפנימי עם הגרעינים רך
ולא מתאים לבישול המנה הזו.



15

דקות

המרכיבים:

3 זוקיני

4 שיני שום

שמן זית

250 מ"ל שמנת לבישול

חצי כוס מים

פרמזין

גבינה צהובה מגורדת

גבינת עזים

בולגרית

8 עגבניות שרי

מלח, פלפל, בזיליקום וזעתר

אופן הכנה:

מקפיצים עגבניות שרי חצויות בשמן זית. אחרי 2 דקות מוציאים למנוחה בקערה. מקפיצים שיני שום קצוצות גם, מוסיפים את הזוקיני חתוך לרצועות ספגטי דקות (ג'וליינים) וחצי כוס מים. אחרי כמה דקות כשהזוקיני מתרככים מוסיפים שמנת לבישול ותבלינים. כשהרוטב מצטמצם מכבים את האש, מוסיפים את העגבניות. מערבבים ומגישים עם פרמזין, גבינת עזים, בולגרית. ניתן להקרים עם גבינה צהובה מגורדת.