




שקוּלוֹת טָעִים  
עִם טָרֵה!  


שבועות מיוחד  
**טרה**  
ללא חומרים  
משמרים  


# פטוצ'יני שמנת וכרשה שרופה



4 מנות



# המרכיבים:

2 כרשות

500 גרי פטוצ'יני או פפרדלה

**לרוטב**

50 גרי חמאה

1 שן שום

☒ כוס יין לבן יבש

2 מכלים שמנת לבישול 15% טרה

☒ כוס חלב 3% טרה

**להגשה**

3 כפות פרמזן מגורר

# אופן הכנה:

כרשה מחממים תנור לחום גבוה. מניחים את הכרשה בתבנית וצולים בתנור החם עד שהקליפה משחירה (כמו תפוח אדמה מדורה או בצל חרוך).

מקלפים את הקליפה החרוכה עד שמגלים את הכרשה וחותכים לפרוסות.

**רוטב** במחבת, על אש נמוכה, מחממים חמאה

ומאדים בה את השום. מוסיפים יין לבן וכרשה

ומבשלים יחד ברתיחה כ־ 30 שניות.

מוסיפים חלב ושמנת ומביאים לרתיחה. מנמיכים את



האש וממתינים לפסטה.

**פסטה** מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן ומעבירים אותה מיד למחבת עם הרוטב. מבשלים ברתיחה עדינה עד להסמכה דלילה של הרוטב. מתבלים במלח, מעבירים לצלחות הגשה ומפזרים פרמזן מעל.

