



רכיבים:

50 גרם חמאה

$\frac{1}{2}$ כוס יין לבן יבש (לא חובה)

250 מ"ל שמנת מתוקה

אגוז מוסקט מגורר

מלח ופלפל שחור, טחון טרי

100-50 גרם פרמז'ן מגוררת

אופן ההכנה:

1. בסיר מחממים חמאה, יין ושמנת. מבשלים תוך כדי ערבוב עד לדרגת הסמיכות הרצויה ומתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט.

2. [הסבר אודות הכנת הפסטה.](#)

3. מוסיפים את הרוטב על הפסטה המבושלת ונותנים לו להספג היטב.

4. מוסיפים גבינת פרמז'ן, מערבבים ומגישים.