

פסטה ברוטב גבינות.

הכמויות מיועדות ל $\frac{1}{2}$ חבילת פסטה ספירלה. במידה ומכינים חבילה שלמה, יש להכפיל את הכמויות.

רכיבים:

1 שן שום
100 גרם חמאה
1 מיכל שמנת מתוקה
100 גרם גבינה צהובה מגוררת
4 כפות גדושות של גבינת פרמזן
1 כפית שטוחה של מלח
 $\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור טחון
מעט אגוז מוסקט
מעט בזיליקום קצוץ דק
מעט אורגנו

אופן ההכנה:

1. כותשים את שן השום ושופכים לסיר גדול.

2. על להבה נמוכה ממיסים את החמאה, מוסיפים את השמנת המתוקה ומתבליים.
3. מחממים עד שהשמנת המתוקה מתחילה לבעבע ועל סף רתיחה.
4. מוסיפים את הגבינה הצהובה ומערבבים היטב עד להמסטה.
5. מוסיפים את פסטת הספירלה ומערבבים עם הרוטב.
6. מוסיפים מעל את גבינת הפרמזן ומבשלים עד להמסטה.