רביולי ברוטב פסטו

רכיבים:

2 חבילות רביולי מבצק טרי

לרוטב:

6-4 שיני שום כתושות

100 גרם צנוברים

עלים מ-10 גבעולי בזיליקום

¾ כוס שמן זית

½ כפית מלח

2 כפות שמנת מתוקה

100 גרם גבינת פרמז'ן מגוררת

אופן ההכנה:

1. מכניסים את כל חומרי הרוטב (פרט לשמנת) למעבד מזון.

2. מוסיפים את השמנת ומערבבים היטב. מעבירים לכלי עם מכסה ומכניסים למקרר.

3. מבשלים את הרביולי בסיר עם מים. כשהרביולי מוכן, מחממים מעט את רוטב הפסטו, יוצקים מעל הרביולי ומפזרים גבינת פרמזן וצנוברים.