

## מקרונים עם ברוקולי.



## רכיבים:

250 גרם פסטה דקה

4 כפות שמן זית

400 גרם ברוקולי קפוא

1 שקית פטריות יבשות מושרות במעט מים חמים למשך כ 1/2 שעה

4 שיני שום כתושות

1 מיכל שמנת מתוקה

1 צרור פטרוזיליה

250 גרם גבינה צהובה מגוררת

מלח ופלפל

**אופן ההכנה:**

1. מחממים תנור ל 180 מעלות. במקביל מבשלים את הפסטה. במעט שמן זית מטגנים את הברוקולי למס' דקות.

2. מוסיפים את השמנת ומבשלים כ 5 דקות נוספות. מתבלים במלח, פלפל ובוחשים פנימה את הפטרוזיליה והפטרויות המושרות ומסירים מהאש.

3. מערבבים את הפסטה והרוטב ומשטחים בתבנית. מפזרים מעל את הגבינה ואופים ב 180 מעלות למשך כ 10-15 דקות.