

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° . 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 והפטירות המושרות ומסירים מהאש.

3. מערבבים את הפסטה והרוטב ומשטחים בתבנית. מפזרים מעל את הגבינה ואופים במשך 10-15 דקות.