

פטוצ'יני ברוטב שרימפס מוקרם.

רכיבים:

1 חבילה פטוצ'יני

½ ק"ג שרימפס קלופים

30 גרם חמאה מלוחה

2 כפות שמן זית

3 כפיות קמח לבן רגיל

1½ כוסות ציר מרק דגים

2 בצלים ירוקים קצוצים

## אופן ההכנה:

1. ממיסים במחבת 2/3 מכמות החמאה ואת שמן הזית.
2. מוסיפים את הקמח תוך כדי בחישה ומבשלים על אש קטנה 3-4 דקות.
3. במחבת אחרת מחממים את ציר המרק ומוסיפים אותו לתערובת החמאה והקמח.
4. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנה במשך 6-7 דקות.
5. במחבת נפרדת מטגנים קלות את השרימפס בשארית החמאה עד שהם הופכים ורודים.
- 6.

ממליחים ומוסיפים את השרימפס לרוטב.

7.

מבשלים את הפסטה אל-דנטה ומסננים את המים.

8.

שופכים את הרוטב על הפסטה, מערבבים ומגישים מייד עם בצל קצוץ מפוזר מעל.