

רכיבים:

750 גרם דג ים מפולט

$\frac{1}{2}$ כוס שמן זית

50 גרם צנוברים

כוס עגבניות קצוצות

חופן פטרוזיליה

חופן בזיליקום

מלח ופלפל שחור גרוס

רוטב פסטו

$\frac{1}{2}$ לימון פרוס דק

חבילת פסטה-פטוצ'יני/טאלאיטלה

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן.
2. מתבלים בשמן זית ופלפל גרוס. מטגנים את הפילטים ב - $\frac{1}{4}$ כוס שמן זית במשך $3\frac{1}{2}$ דקות כל צד.
3. מוציאים מהמחבת ומסדרים בצלחת הגשה.
4. באותה מחבת מוסיפים $\frac{1}{4}$ כוס שמן ומאדים בו את העגבניות, הצנובר, הבזיליקום והפטרוזיליה, תוך עירבוב מתמיד במשך כעשר דקות. מתבלים במלח ובפלפל.
5. מוציאים את תכולת המחבת לצלחת ההגשה לצד הפילטים. מורחים על גבי כל פילה מעט משחת פסטו. מניחים פרוסות הלימון ומגישים עם הפטוצ'יני.