

معكرونة مع الروكا وجبنة البارميزان

المقادير:

- 225 غ معكرونة طويلة
- 50 غ روكا طازجة
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 2 حبة كرات، مفروم
- 1 فص ثوم، مهروس
- 1 فليفلة حمراء حار، مفروم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة زعتر طازج
- جبنة بارميزان، للتزيين

طريقة التحضير:

1. تسلق المعكرونة بحسب التعليمات على العبوة ثم تصفى.
2. في مقلاة، يسخن الزيت ويضاف الثوم والكراث والزعتر والفليفلة وتطهى المكونات لحوالي 3 دقائق.
3. تخلط المعكرونة مع المزيج المحضر ثم تضاف الروكا مع التحريك ثم ترش جبنة البارميزان على الوجه.
4. يقدم الطبق على الفور.