وصفة من مطبخ لايف شوب

باستا الأفوكادو

شيف شاهين مصراتي

شوف الحلقة والوصفة

المكونات

صوص الأفوكادو (بيستو)

- ريحان (حبق)
- كاجو
- ثومة
- عصرة ليمون
- حبة أفوكادو مقطّعة
- جبنة بارميزان
- ربع ملعقة ملح
- فلفل أسود
- زيت زيتون

الباستا

- باستا
- ملعقة صغيرة ملح لماء السلق
- زبدة وشوية زيت زيتون
- طماطم شيري
- ثوم معجون
- أوريجانو إيطالي
- مرقة
- كريمة طبخ

للتقديم

- بارميزان مبشور
- طماطم شيري

طريقة التحضير

1. اضربوا الريحان والكاجو والثوم والليمون والأفوكادو والبارميزان والملح والفلفل وزيت الزيتون لين يصير صوص ناعم.
2. خلّوا الصوص في الثلاجة ربع ساعة.
3. اسلقوا الباستا في ماء فيه ملعقة صغيرة ملح.
4. في طاوة سخنة حطوا الزبدة وزيت الزيتون، وزيدوا الطماطم الشيري والثوم وحرّكوهم لين تذبل الطماطم.
5. زيدوا شوية من ماء الباستا والأوريجانو والمرقة، وبعدين الباستا والكريمة.
6. طفّوا النار، وفي الآخر زيدوا صوص الأفوكادو وقلّبوا.
7. قدّموها مع بارميزان مبشور وطماطم شيري.

نصيحة الشيف: صوص الأفوكادو ينحط آخر حاجة بعد ما تطفى النار، لأن الحرارة تعطيه مرارة.

الأدوات اللي استعملناها في الحلقة

خلاط Black & Decker 5 في 1

امسح الكود واطلبه من لايف شوب