



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PASTAVİLLA ROTİNİ

Malzemeler (4 kişilik)

1 paket Pastavilla Rotini (Burgu)

1-2 diş sarımsak

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

5-6 adet pırasa

400g dana jambonu

150 ml krema

3-4 yemek kaşığı toz parmesan peyniri

Bir miktar etsuyu

tuz

Hazırlanışı:

Pırasa ve dana jambonu şeritler halinde, sarımsağı ince doğrayınız. Zeytinyağı ile birlikte tavaya koyunuz ve kavurunuz. Pastavilla Rotini'yi paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında haşlayınız. Dana jambonları ve pırasaları kavurduktan sonra et suyunu ve kremayı sosa ilave ediniz. Makarnaları süzünüz ve sosa ilave ederek birkaç saniye sote ediniz. Son olarak üzerinde bir tatlı kaşığı kadar sarımsaklı zeytinyağını gezdiriniz ve parmesan peyniri ilave ederek karıştırınız. Sıcak olarak servis yapınız.