

2. בינתיים מערבבים בקערה את השום, הפטרוזיליה, הריחן, המנתה והמיורן.
3. במחבת רחבה מחממים את שמן הוית עם הפלפל החרוף. כשהשמן חם מאוד, מוסיפים את תערובת עשבי התיבול. מערבבים היטב ומסירים מהאש.
4. מסננים את הפסטה ומעבירים לכלי הגשה בלי לנער אותה ממי הבישול. יוצקים עליה את הרוטב, מערבבים היטב, ומתבלים בכמות נדיבה של מלח ופלפל. זורים מעל את הגבינה, מערבבים שוב ומגישים.

ספגטי מבושמים בשמן זית ועשבי תיבול

תערובת עשבי תיבול ושמן זית טרי, שניתן לגוונה לפי הטעם או לפי עשבי התיבול העומדים לרשותכם
500 גר' ספגטי או כל פסטה אחרת

לרוטב:

2 שיני שום

עלים מצרור פטרוזיליה גדול, קצוצים

עלים מצרור ריחן (בוזיליקום) גדול,

קצוצים דק

עלים מ-2 גבעולי מנתה, קצוצים דק

עלים מ-2 גבעולי מיורן, קצוצים דק

½ כוס שמן זית

1 מלפל אדום חריף מיובש (צ'ילי,

פפרונצ'ינו)

75 גר' גבינת קשקבל מגוררת

1. מרתיחים כמות גדולה של מי מלח ומבשלים את הפסטה לדרגת "אל דנטה".