



Barramundi

ברמונדי
ישראלי™

טרי, נשרני, עסיסי



פסטה ברמונדי עם עגבניות, פלפל חריף, שום ושמן זית | מאת השף משה שגב

⌚ זמן הכנה: 20 דק' 🍴 מס' סועדים: 2

אופן הכנה

- מחממים סיר רחב עם חמאה, פלפל חריף, שום מגורד, רצועות דקיקות של בצל סגול, גרדת לימון ושמן זית
- מגרדים את העגבניה ומערבבים
- מניחים את הדגים ומערבבים
- כאשר הדגים כמעט מוכנים מוסיפים את הפסטה ואת הפטרוזיליה ומערבבים היטב
- מוסיפים מעט מלח
- מגרדים מעל המנה פרמזן

מצדנים

- 2 פילה ברמונדי ישראלי טרי
- 4 שיני שום
- 1/2 בצל סגול
- 1/2 פלפל חריף
- כף חמאה
- 3 כפות שמן זית
- עגבניה טרייה מגורדת
- כפית גרד לימון
- 2 כפות פטרוזיליה טרייה
- 1/2 לימון טרי
- 1/4 כפית מלח
- פסטה מוכנה לאחר בישול לפי הוראות היצרן
- 3 כפות גבינת פרמזן