רכיבים:

חבילת פסטה קצרה

ראש כרובית

מיכל שמנת מתוקה עמידה

גבינת רוקפור

מיונז

שום כתוש

בזיליקום יבש טחון

שמיר קצוץ טרי

אופן ההכנה:

1. מבשלים את חבילת הפסטה. ובנפרד מבשלים את ראש הכרובית. (כמות פרחי הכרובים צריכה להיות זהה לכמות הפסטה).

2. שוטפים ומצננים את שניהם.

3. מפוררים את הכרובית לפרחים או חותכים לחתיכות של 1 ס"מ בערך. מוסיפים את הכרובית לפסטה ומערבבים.

4. מוסיפים בזילקום ומערבבים שנית.

5. מגרדים על פומפייה בערך 100 גרם גבינת רוקפור. כ 1/3 מהכמות מוסיפים לפסטה ולכרובית ומערבבים.

הרוטב:

1. שופכים חצי מיכל שמנת מתוקה עמידה (250 מל') לקערה קטנה.

2. מוסיפים כשתי כפות של מיונז ומערבבים.

3. מוסיפים חצי מכמות הרוקפור המגוררת שנשארה, מערבבים.

4. מוסיפים שום כתוש , בערך כפית וקצת שמיר קצוץ טרי ומערבבים היטב.