

**רכיבים:**

750 גרם דג ים מפולט

½ כוס שמן זית

50 גרם צנוברים

כוס עגבניות קצוצות

חופן פטרוזיליה

חופן בצליליקום

מלח ופלפל שחור גראס

רטוב פסטו

½ לימון פרוס דק

חbillת פסטה-פטוצ'יני/טאלאייטה

**אופן ההכנה:**

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן.
2. מtabletם בשמן זית ופלפל גROS. מטגנים את הפלטים ב -  $\frac{1}{4}$  כוס שמן זית במשר  $\frac{3}{2}$  דקוטר כל צד.
3. מוציאים מהמחבת ומסדרים בצלחת הגשה.
4. באותה מחבת מוסיפים  $\frac{1}{4}$  כוס שמן ומאדים בו את העגבניות, הצנובר, הבזיליקום והפטרוזיליה, תור עירובו מתמיד במשר עשרה דקות. מtabletם במלח ובפלפל.
5. מוציאים את תכולת המחבת לצלחת הגשה לצד הפלטים. מורחים על גבי כל פילה מעט משחת פסטו. מניחים פרוסות הלימון ומגישים עם הפטוצ'יני.