## [פסטה ברוטב פסטו](http://www.be-light.co.il/pasta-pesto/)

**מרכיבים:**

400 גרם פסטה מסוג "פנה"

חצי חבילת שעועית סאן פרוסט או 300 גרם שעועית ירוקה טרייה חלוטה במים רותחים כ 5 דקות

1 צנצנת פסטו משובח

1 בצל

3 שיני שום כתושות

חבילת פרמג'ן מגוררת

חצי כפית צ'ילי גרוס

מלח ,פלפל

**הוראות הכנה:**

לחמם את התנור לחום של 250 מעלות

לבשל את הפסטה עד שהיא כמעט מוכנה כיוון שהולכת להכנס עוד לתנור

לקצוץ את הבצל ולטגן במעט שמן זית

להוסיף את השעועית הירוקה מופשרת ואת השום ולטגן קלות

להעביר לסיר הפסטה את הירקות ולערבבם יחד עם הפסטו

לתבל במעט מלח פלפל וצי'לי

להעביר לתבנית חסינת חום

להשטיח את הפסטה ולפזר מלמעלה פרמז'ן  בשכבה אחידה

לאפות בתנור 10 דקות על גריל עליון עד לקבלת צבע חום בהיר וקראנץ'

**טיפ שלי:**

אני מוסיפה גם 2 חבילות טונה בשמן מסוננות לחגיגה ליצירת ארוחה שלמה