

## פסטה שרי ובזיליקום

- 500 גרם פסטה פנה
- 30-40 עגבניות שרי חצויות
- 12 עלי בזיליקום
- 5 שיני שום קצוצות
- מוצלרה
- פרמזן מגורד
- חומץ בלסמי, סילאו ושמן זית

### בישול:

1. מבשלים את הפסטה, מסננים ומערבבים עם מעט שמן זית.
2. מחממים מחבת רחבה עם 4 כפות שמן זית ומטגנים את השום כחצי דקה.
3. מוסיפים את העגבניות, ממליחים מעט ומבשלים עם מכסה כ-4-5 דקות, עד שהעגבניות מתרככות (יש להרים את המכסה ולערבב מדי פעם).
4. מוסיפים את הפסטה, הבזיליקום וקוביות מוצלרה. מתבלים ב-4 כפות חומץ בלסמי, 2 כפות סילאן, 2 כפות שמן זית, מלח ופלפל.
5. מבשלים תוך ערבוב עד שהמוצרלה נמסה.