

Pasta Aglio Olio dengan Tomato dan Bayam Bayi

Ramuan:

- 450g Spaghetti
- Separuh periuk air penuh
- 3 sudu besar Minyak Sawit Merah Extra Virgin Natured
- 6 ulas Bawang Putih
- 2 sudu kecil Cili Flakes
- 5-6 biji tomato ceri (dibelah dua)
- 100g Bayam Bayi
- 60ml Air Pasta Terpelihara
- Garam & Lada (Untuk Rasa)
- Keju Parmesan (Hiris) untuk hiasan

Langkah-langkah:

- Letakkan periuk besar air di atas api sederhana. Masukkan 1 sudu kecil garam dan biarkan air mendidih. Masak spageti sehingga hampir al dente.
- Semasa pasta masak dalam periuk, panaskan kuali dengan api sederhana. Masukkan minyak kelapa sawit merah extra virgin Natured bersama bawang putih dan serpihan cili dan tumis sehingga bawang putih berwarna perang muda.
- Masukkan tomato ceri dan bayam bayi dan perasakan dengan sedikit garam dan lada sulah.
- Apabila pasta hampir siap, pindahkan pasta yang telah dimasak ke dalam kuali bersama sedikit air pasta. Hidupkan api dan toskan pasta sehingga al dente dan sosnya bersalut dengan baik.
- Keluarkan pasta dari haba dan pindahkan ke pinggan hidangan. Parut beberapa hirisan parmesan di atas pasta dan hidangkan panas.

