

# Tagliatelle gyda physgod a saws tomato sbeislyd



Gellir defnyddio unrhyw bysgodyn neu gyfuniad o bysgod a bwyd môr yn y pryd hwn – penfras, corbenfras, morlas, maelgi, draenog y môr, corgimychiaid ac yn y blaen. Peidiwch â defnyddio'r gwin os yw'r pryd i blant, a defnyddiwch stoc ffowlyn neu stoc llysiâu yn lle.

Ar gyfer 4 | Paratoi 15 munud | Coginio 35 munud

## Cynhwysion

- 2 lwy fwrdd o olew had rêp
- 1 winwnsyn, wedi'i bilio a'i dorri
- 2 ewin garlleg
- 1 tun 400g o domatos cyfan
- 1 llwy fwrdd o biwrî tomato
- ½ llwy de o tsili sych
- 1 llwy de o paprica
- 1 ddeilen llawryf
- 150ml o win gwyn<sup>Δ</sup> (dewisol)
- halen môr Halen Môn\*
- 300g o bysgodyn gwyn, heb y croen ac wedi'i dorri'n ddarnau
- 500g o tagliatelle sych
- 1 llwy fwrdd o bersli wedi'i dorri'n fân, fel addurn

## Dull

- 01** Cynheswch yr olew mewn sosban ganolig ei maint dros wres cymedrol, a choginio'r winwns am 5-10 munud tan y byddan nhw'n feddal.
- 02** Piliwch a malu'r garlleg a'i ychwanegu at y winwns, cyn coginio popeth am ychydig yn rhagor o funudau. Tywalltwch y tomatos tun a'r gwin i mewn, gan gymysgu popeth ac ychwanegu'r piwrî tomato. Ychwanegwch halen a phupur i roi blas, yn ogystal â'r tsili, y paprica a'r ddeilen llawryf.
- 03** Gadewch i bopeth fudferwi tan y bydd y saws wedi tewhau (tua 15 munud) ac yna ychwanegwch y pysgodyn yn ofalus gan ei botsio yn y saws am 5-8 munud tan y bydd wedi coginio.
- 04** Yn y cyfamser, coginiwch y pasta mewn digonedd o ddŵr hallt tan y bydd yn al dente. Gwaredwch y dŵr a gweini'r pasta gyda'r saws.

