

## קנלוני בתרד וגבינת ריקוטה



### רכיבים

- פרפקטו קנלוני - מהדורה אסם פרפקטו
- גרם חמאה
- גרם תרד צעירים, מנוקים וחתוכים גס
- כף פירורי לחם פירורית זהב אסם
- גרם גבינת ריקוטה
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס טרי
- שיני שום
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה בעשבי תיבול אסם פרפקטו
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת

### הכנה

1. עבור 12 יחידות קנלוני, משתמשים בתבנית בגודל 12x24 ס"מ. משמנים את התבנית ומחממים תנור ל-200-220 מעלות.
2. במחבת רחבה ממיסים חמאה ומאדים את השום כדקה.
3. מוסיפים תרד ומאדים, תוך ערבוב, כ-3 דקות. מסירים מהאש.
4. מוסיפים את הפירורית, גבינת ריקוטה, מלח, פלפל ופתיתי מוצרלה (50 גרם), ומערבבים היטב.
5. מערבבים בקערה את השמנת עם רוטב עגבניות.
6. יוצקים כמה כפות מרוטב העגבניות בתחתית התבנית. ממלאים בעדינות את הקנלוני בתערובת הגבינות והתרד ומסדרים בשכבה אחת בתבנית.
7. יוצקים מעל את שארית הרוטב ומפזרים למעלה את שאר המוצרלה. מכסים בנייר כסף ואופים בתנור מחומם כ-20 דקות.
8. מסירים את הנייר, מנמיכים את חום התנור ל-180 מעלות, וממשיכים לאפות עוד כ-20 דקות, עד שהמאפה מזהיב ומבעבע.

60 דקות

4 servings 4