

קונכיות פסטה ממולאות
בגבינות

רכיבים

- חבילה פסטה קונכיות גדולות למילוי פרפקטו מהדורה מיוחדת או גלילי קנלוני
- בצל סגול
- סלסילה פטריות שמפיניון
- סלסילות פטריות פורצ'יני
- פטריות יער
- גרם גבינת רוקפור מגוררת
- גרם גבינת אמנטל
- גרם גבינה צפתית או בולגרית עיזים במליחות מעודנת
- כף מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- קורט פלפל שחור
- 1/4 4/1 קורט אגוז מוסקט טחון
- בצל סגול
- שיני שום גדולות וקצוצות
- חבילה שימורי עגבניות (הכמות תלויה בכמות הפסטה)
- 1/2 2/1 כוס קטשופ 750 גרם אסם
- 1/2 2/1 כוס מים
- עלים בזיליקום טרי
- מיליטר שמנת מתוקה
- כפית מלח ופלפל שחור
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. לבשל הפסטה אל דנטה.
2. לטגן בצל + פטריות לתבל בפלפל ומעט מלח, להוציא ולצנן על מסננת.
3. לערבב את הפטריות עם הגבינות, להוסיף כף אבקת מרק ולמלא את הפסטה. לסדר בכלי חסין אש
4. לטגן בצל עד שקיפות להוסיף כשלוש שיני שום קצוצות לטגן עוד דקה. להוסיף את רסק העגבניות וקצת קטשופ להסמכה ומתיקות. לתבל במלח, בזיליקום טרי (3-4 עלים קרועים ביד) פלפל שחור.
5. לכבות את האש, להוסיף קופסת שמנת מתוקה (אפשר גם בלי) לשפוך את הרוטב על הפסטה.
6. לאפות בחום 150 מעלות כ-20 דקות אפשר ממש לפני הארוחה.

60 דקות ⌚

4 servings 4 ➕