

## מאפה פסטה ברוטב בשמל וארבע גבינות



### רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פנה 500 גר' פנה פרפקטו אסם
- כפות שמן זית
- גרם חמאה לרוטב
- כפות קמח לבן גדושות
- כוסות חלב
- מיכל שמנת מתוקה 38% שומן
- כפית מלח לפי הטעם
- 1/4 4/1 כפית אגוז מוסקט
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- גליל גבינת עיזים חתוכה לקוביות
- גרם גבינה צהובה
- גרם גבינה קשה מעושנת מגוררת
- זר עירית קצוצה
- חבילות עגבניות מיובשות שריויות בשמן וקצוצות
- כפות זיתים ירוקים מגולענים וקצוצים
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת. להקרמה
- כפית פלפל לבן

### הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות ומניחים בקערה.
2. מכינים את הרוטב: בסיר בינוני ממיסים את החמאה.
3. מסירים מהאש, מוסיפים את הקמח וטורפים במטרפה ידנית עד לספיגת הקמח בחמאה.
4. מוסיפים בהדרגה את החלב והשמנת, תוך כדי בחישה.
5. מעבירים את הסיר ללהבה בינונית ומבשלים תוך כדי בחישה רצופה עד להסמכת הרוטב, מסירים מהאש.
6. מתבלים במלח, בפלפל ובאגוז מוסקט.
7. מוסיפים את הגבינות, העירית, העגבניות המיובשות והזיתים ומערבבים.
8. מחממים מראש תנור ל-180 מעלות.
9. מכינים תבנית מלבנית בגודל 27X30 ס"מ או תואמת משומנת / עם נייר אפייה.
10. יוצקים את הרוטב לקערת הפסטה ומערבבים לתערובת אחידה.
11. טועמים ומשפרים תיבול ויוצקים לתבנית.
12. מפזרים מעל גבינת פרמזן ואופים בתנור כ-40 דקות, עד להזהבה.
13. מגישים חם לצד סלט ירוק.

100 דקות

8 servings 8