

קונכיות פסטה ממולאות בגבינות ופסטו ברוטב עגבניות



רכיבים

- חבילה פסטה קונכיות גדולות למילוי פרפקטו מהדורה מיוחדת
- גרם גבינת ריקוטה
- גרם גבינת עיזים למריחה
- כפות ממרח פסטו איכותי
- שיני שום כתושות
- 1/2 2/1 כוס אגוזי מלך קצוצים דק
- 1/4 4/1 כפית אגוז מוסקט
- לפי הטעם מלח
- שיני שום פרוסות
- כוס בזיליקום קצוצים
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. להכנת הרוטב - מטגנים במחבת רחבה את 4 פרוסות השום 2 דקות. מוסיפים את רוטב העגבניות ומחכים 3 דקות שיתבשל. מוסיפים את הבזיליקום הקצוץ.
3. להכנת המלית - מערבבים את גבינת הריקוטה, גבינת עיזים, פסטו, שיני שום כתושות, אגוזי מלך, אגוז מוסקט ומלח לפי הטעם, ומעבירים לשקית זילוף.
4. לוקחים קונכיה אחת וממלאים אותה במילוי הגבינות, וחוזרים על הפעולה עם כל יתר הפסטה.
5. יוצקים את הרוטב המוכן על המגש (כל מגש שמתאים לתנור), ומניחים בצפיפות את הקונכיות הממולאות.
6. מזלפים מעט שמן זית מעל הפסטה ואופים בתנור כ-20 דקות.
7. טיפ: מכסים את התבנית בנייר אלומיניום ב-10 דקות הראשונות של האפייה. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6