



## רכיבים

- גרם קמח לבן
- ביצה
- 1/2 1/2 כפית מלח
- 1/2 1/2 כף שמן זית
- בטטה
- גבעולים רוזמרין
- כפות שמן זית
- 1/2 1/2 כף סוכר לבן
- לפי הטעם פלפל שחור
- גרם חמאה
- 1/2 1/2 בצל סגול קצוץ
- שיני שום
- לפי הטעם גבינת פרמזן מגוררת מגורדת דק
- בצל קצוצים
- שיני שום קצוצים
- כפות שמן זית
- עגבניות מרוסקות
- גרם רסק עגבניות
- לפי הטעם תימין
- לפי הטעם בזיליקום
- לפי הטעם אורגנו
- לפי הטעם מלח
- כפית סוכר לבן
- קורט אגוז מוסקט טחון

## הכנה

1. להכנת הבצק - מוסיפים לקערת מערבל המזון את כל חומרי הבצק (קמח, ביצים, מלח וחצי כף שמן זית), ומערבבים עד שמתקבל בצק במרקם חלק.
2. מכסים את הבצק בניילון נצמד ומניחים בצד לחצי שעה. אחר כך מרדדים את הבצק דק-דק וחותכים לרצועות ברוחב של כ-15 ס"מ.
3. להכנת המילוי - מושחים כל בטטה עם שמן זית (3 כפות), ממליחים עם מלח גרוס ומפזרים פלפל שחור גרוס.
4. מניחים כל בטטה על רדיד אלומיניום עם גבעול רוזמרין ושן שום.
5. עוטפים את הבטטה, גבעול הרוזמרין ושן השום עם רדיד האלומיניום ומניחים בתבנית חסינת חום.
6. מכניסים את התבנית לתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות למשך כ-45 דקות, עד שהבטטה רכה.
7. מוציאים מהתנור ומקלפים את הקליפה.
8. מאדים את הבצל בחמאה כחמש דקות. מוסיפים את פנים הבטטה לבצל ומועכים לתערובת אחידה.
9. מקררים לגמרי את התערובת ומערבבים לתוכה את גבינת הפרמזן. משפרים טעם עם מלח וסוכר.
10. מניחים לאורך מחצית הבצק כף גדושה ממילוי הבטטה.
11. מקפלים את הבצק לשניים לאורכו, את המחצית הריקה על המחצית עם המילוי. מהדקים בעזרת מזלג את הבצק העליון לתחתון ובעיקר מהדקים סביב המילוי, שלא ישארו בתוך הבצק בועות אוויר.
12. מבשלים את הרביולי בסיר גדול עם מים רותחים וכף אחת של מלח כשלוש דקות. מסננים היטב.
13. להכנת רוטב הרוזה - מחממים בסיר 3 כפות שמן זית. מוסיפים את הבצל הקצוץ ומטגנים עד קבלת גוון זהוב קל. מוסיפים את השום ומטגנים במשך כ-2 דקות.
14. מוסיפים לסיר את רסק העגבניות ועלי התימין ומטגנים תוך ערבוב


תמידי.

15. מוסיפים את קוביות העגבניות הטריות. מביאים לרתיחה ומנמיכים את האש ל-20 דקות.

16. לאחר 20 דקות בישול מתבלים בעשבי התיבול הטריים ובמלח, סוכר, פלפל שחור גרוס ואגוז מוסקט.

17. מרסקים את הרוטב בעזרת מעבד מזון ידני עד קבלת מרקם חלק.

18. להוריד מהאש ולצקת על הרביולי באופן שווה ואחיד.

85 דקות 

4 servings 4 