

קונכיות גדולות עם מלית  
טעימה של תרד וריקוטה



## רכיבים

## הכנה

- חבילה פסטה קונכיות גדולות למילוי פרפקטו מהדורה מיוחדת לא מבושלות
  - כפות שמן זית
  - שיני שום כתושות
  - גרם תרד מנוקים וחתוכים גס
  - כוס אגוזי מלך קצוצים דק
  - גרם גבינת ריקוטה
  - גרם גבינת מוצרלה מגוררת
  - לפי הטעם פלפל שחור
  - מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
  - צנצנת רוטב עגבניות לפיצה
  - גרם גבינת מוצרלה מגוררת
  - לפי הטעם מלח
1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
  2. להכנת המלית - ממחבת רחבה מטגנים את השום עם שמן הזית כדקה.
  3. מוסיפים את התרד ומאדים, תוך ערבוב, במשך כ- 3 דקות. מסירים מהאש.
  4. מוסיפים את אגוזי המלך, גבינת ריקוטה, 50 גרם מוצרלה ומערבבים. מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם.
  5. להכנת הרוטב - מערבבים בקערה את השמנת המתוקה עם רוטב העגבניות.
  6. יוצקים מספר כפות מרוטב העגבניות לתחתית התבנית.
  7. ממלאים את הקונכיות בתערובת הגבינות ומסדרים בשכבה אחת בתבנית.
  8. יוצקים מעל את שארית הרוטב כך שהקונכיות מכוסות היטב ומפזרים למעלה את שאר המוצרלה.
  9. מכסים בנייר כסף ואופים כ- 40 דקות.
  10. מסירים את הנייר וממשיכים לאפות עוד כ- 10 דקות, עד להזהבה.

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕