

רביולי תרד וריקוטה ברוטב עגבניות וחצילים



רכיבים

- חבילה רביולי מוכנה. לרוטב:
- שיני שום פרוסות דק
- כפות שמן זית
- גרם חמאה
- עגבנייה קלופות חתוכות לקוביות, עם המיץ
- גרם גבינת פטה / בולגרית חתוכה לקוביות קטנות
- פנים של חציל
- כף שמן סויה
- פלפל שחור
- כפית מלח
- כף פטרוזיליה

הכנה

1. קולפים את החציל, מורחים בשמן זית, בוזקים את שאר המרכיבים.
2. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-230 מעלות למשך 20-30 דק'.
3. מוציאים ומצננים.
4. חותכים לקוביות בעזרת סכין משוננת.
5. מטגנים קלות את השום בשמן ובחמאה עד שיתחיל להשחים ולא יותר!
6. מוסיפים את העגבניות ואת קוביות החציל מתבלים במלח, פלפל ועשבי תיבול - כן, אותם העשבים של החציל.
7. לאחר רתיחה מבשלים על אש נמוכה כ-20 דקות.
8. מוסיפים את הגבינה, מערבבים במהירות ומסירים את הסיר מהאש.
9. מבשלים את הרביולי לפי ההוראות - לא לשכוח להטביע אותו נמרצות במים, מאחר והוא ניחן בכושר ציפה מפליא ואין ברצוננו לאכול דיקטים בטעם תרד. מניחים את הרביולי בצלחת נאה, יוצקים מעליו מהרוטב, אוכלים, וכותבים לי איך היה. בתיאבון!

75 דקות

4 servings 4