

## פסטה חגיגית לשבועות



### רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה פרפקטו פסטה פנה 500 גר'
- דלעת
- חבילה אפונה סינית טרייה חלוטה במים רותחים
- עגבנייה (ניתן לשלב כמה צבעים)
- גרם תרד טריים שטופים
- כפית תימין טרי
- כפות שמן זית
- גרם חמאה
- שיני שום קצוצות
- 1/2 2/1 כוס מים
- לפי הטעם מלח
- 1/2 2/1 קורט אגוז מוסקט טחון
- כפות גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- גרם גבינת צאן קשה או סנט מור
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. מחממים את התנור לחום של 200 מעלות בטורבו.
2. קולפים וחותכים את דלעת הערמונים ל - 6 חלקים ומנקים את הגרעינים. מניחים בתבנית אפיייה.
3. חוצים את עגבניות השרי לאורך ומוסיפים לתבנית.
4. מטפטפים על הדלעת והעגבניות שמן זית, מפזרים מעל מעט מלח, פלפל גס ותימין טרי ואופים בתנור כ - 20 דקות.
5. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות בגב האריזה, שומרים בצד חצי כוס ממי הבישול.
6. יוצקים שמן זית למחבת גדולה עם דופן עבה או למחבת ווק, מוסיפים חמאה ושום קצוץ ומקפיצים מעל האש כ - 3-4 דק'. מוסיפים את הפסטה המבושלת ומערבבים.
7. מוסיפים למחבת בהדרגה את עלי התרד השטופים, האפונה הסינית ומי הבישול. מתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט ומערבבים.
8. חותכים את הדלעת הצלויה לקוביות גסות (כ - 4 ס"מ) ומוסיפים למחבת יחד עם העגבניות הצלויים.
9. מוסיפים את הפרמזן המגורר, מערבבים קלות, מכבים את האש ומעבירים מהמחבת לצלחת הגשה.
10. לפני ההגשה מפזרים מעל בושה עיזים / סנט מור.

30 דקות

6 servings 6