

מאפה פסטה נפלא במילוי  
גבינות עם תרד ופרחי זוקיני



## רכיבים

- חבילה פסטה קלמרטת פרפקטו מהדורה מיוחדת
- גרם חמאה רכה
- גרם תרד
- 1/2 1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 1/2 כוס שמנת מתוקה
- שן שום
- גרם גבינת ריקוטה
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- גרם שמנת מתוקה
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

## הכנה

1. מבשלים את הפסטה 3/4 בישול (12 דקות במים רותחים).
2. מסננים ומערבבים ריקוטה עם שמנת, גבינת שמנת ופרמזן.
3. קוצצים היטב את התרד והפטרוזיליה ומוסיפים לגבינות. מוסיפים שום כתוש, מתבלים במלח ופלפל ומערבבים היטב.
4. מכניסים לשקית זילוף ומסדרים את הפסטה בתבנית.
5. מזלפים מהתערובת לתוך גילי הפסטה.
6. חותכים את הזוקיני לאורכו לחצי ופורסים כל חצי לפרוסות חצי עיגול דקיקות דקיקות.
7. מניחים כל 5 חצי עיגולי זוקיני בצורה חופפת חלקית ומגלגלים לפרח.
8. נועצים פרח זוקיני בכל פסטה.
9. אִמְכְסִים בנייר אלומיניום, מכניסים לתנור ואופים 25-30 דקות.

40 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕