

## לזניה ריקוטה ירוקה



## רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- 1/2 1/2 כוס בזיליקום
- גרם תרד
- כוסות פירורי לחם פירורית זהב
- כפות צנוברים
- 1/2 1/2 כוס גבינת פרמזן מגוררת
- גרם גבינת ריקוטה
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- 1/2 1/2 כפית אגוז מוסקט
- גרם גבינה, קימל
- גרם חמאה
- 1/4 1/4 כפית פלפל שחור
- 1/2 1/2 כפית מלח

## הכנה

1. מכינים את עלי הלזניה לפי ההוראות בגב באריזה, ומניחים על מגבת למנוחה.
2. הכנת המלית: מערבבים בקערה את גבינת הריקוטה, גבינה בולגרית, גבינת פרמזן, אגוז מוסקט, מלח, פלפל, עלי בזיליקום, תרד, צנוברים קלויים ופירורי לחם.
3. מברישים קלות תבנית אפייה בחמאה מומסת, ומניחים שכבה של עלי לזניה.
4. שמים מעל שכבת עלי הלזניה רבע מכמות המלית, ומעל מפזרים פרוסות של גבינת פסטו קשה.
5. שמים שכבה שנייה של עלי לזניה ומעל רבע מהמלית, שכבה שלישית של לזניה ומעל רבע מהמלית.
6. שמים שכבה נוספת של עלי לזניה, ומעל את שארית המלית.
7. מכסים את שכבת המלית בפרוסות של גבינת פסטו קשה.
8. מהדקים היטב בקצוות וחותכים ל-12 פרוסות לפני האפייה.
9. מכניסים לתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 160 מעלות, ואופים 60 דקות או עד השחמת הגבינה. בתיאבון!

85 דקות ⌚

12 servings 12 ⊕