

## פשטידת פיצה ספגטי לפסח



### רכיבים

- גרם ספגטי מתירס ואורז פרפקטו כשר לפסח ללא גלוטן
- גרם גבינת קוטג' 5% או 9%
- ביצה
- גרם רסק עגבניות
- גבעול בזיליקום (כחופן)
- כפית שמן זית
- קורט סוכר לבן
- גרם גבינת מוצרלה

### הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות שעל גבי האריזה.
2. קוצצים מעט את הספגטי לרצועות קצרות, מוסיפים את הקוטג', ביצים ומלח ופלפל לפי הטעם.
3. על גבי תבנית מרופדת בנייר אפייה משטחים את התערובת, מהדקים היטב לתחתית ויוצרים שוליים נמוכים.
4. לרוטב הפיצה: טוחנים יחד את העגבניות המרוסקות, בזיליקום, שמן זית, סוכר ומלח ופלפל לפי הטעם.
5. יוצקים 4-5 כפות מהרוטב פיצה ומורחים על גבי התחתית. מפזרים מעל גבינת מוצרלה ותוספות אהובות כמו – זיתים, תירס, פטריות ועוד.
6. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 190 מעלות כ-20 דקות או עד הזהבה יפה. מגישים חם.

30 דקות

2 2