

סלט פסטה ים תיכוני לפסח וללא גלוטן



רכיבים

- חבילה פסטה ספירלי מתירס ואורז לפסח ללא גלוטן פרפקטו אסם (400 גרם)
- פנים של חציל גדול קלוף לאורך בדוגמת זברה (מקלפים פס ואז לא) וחתוך לקוביות בינוניות
- פלפל אדום חתוכים לקוביות בינוניות
- בצל סגול חתוך לקוביות בינוניות
- זוקיני חתוכים לחצאי עיגול
- זיתים ירוקים או קלמטה ללא גרעינים וחצויים
- גרם גבינת מוצרלה קרועה או כדורי בייבי מוצרלה
- עלים בזיליקום (כחופן)
- כפות שמן זית
- 2/1 1/2 כפיות מלח
- כפות שמן זית (לרוטב)
- כפות מיץ לימון סחוט (לרוטב)
- כף דבש (לרוטב)
- שן שום כתושה (לרוטב)
- 2/1 1/2 כפיות מלח (לרוטב)

הכנה

1. מניחים את קוביות החציל במסננת ומוסיפים 1 כפית מלח, מערבבים היטב ומשרים כשעה-שעתיים. סופגים עם נייר סופג את כל הנוזלים והלחות שיצאו מקוביות החציל.
2. מחממים תנור ל-200 מעלות על מצב גריל.
3. מניחים את הפלפלים, בצל סגול, קישואים וחצילים בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה. מזלפים על הירקות שמן זית, מוסיפים 1/2 כפית מלח ומעט פלפל שחור ומערבבים מעט.
4. מכניסים לתנור וצולים עד שהירקות מקבלים הזהבה יפה, כ-20-30 דקות.
5. בינתיים מרתיחים סיר עם הרבה מים ומלח לרתיחה. מוסיפים את הפסטה למים הרותחים. כשהפסטה מוכנה מסננים אותה מהמים ושוטפים מעט במים קרים.
6. בצלוחית או צנצנת קטנה מערבבים היטב את כל מרכיבי הרוטב – 2 כפות שמן זית, 2 כפות מיץ לימון, 1 כף דבש, 1 שן שום כתושה, 2/1 כפית מלח ומעט פלפל שחור.
7. מסדרים את הפסטה בקערת הגשה, מוסיפים את הירקות הצלויים, זיתים, מוצרלה, עליי בזיליקום ורוטב. מערבבים היטב ומגישים.

30 דקות

4 4