

## מאפה פסטה חגיגי עם תרד ובצל מטוגן



### רכיבים

- חבילה פרפקטו ספגטי
- חבילות תרד
- בצל
- כרישה (לא חובה)
- גביע שמנת חמוצה (200 מ"ל)
- חבילה גבינת חמד או ריקוטה (250 גרם)
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- ביצה
- כפות פירורית מתובלת אסם

### הכנה

1. מבשלים את הספגטי לפי ההוראות בגב האריזה, עד שהוא מוכן. בוזקים מעט שמן זית ומצננים, שומרים בצד.
2. קוצצים את הבצל והכרישה ומטגנים במעט שמן זית עד להשחמה יפה. מוסיפים את התרד ומבשלים עד שהוא מאבד את נפחו. מתבלים במלח ופלפל.
3. מכבים את האש ומוסיפים את הגבינות, הביצים והפירורית המתובלת. מערבבים היטב.
4. בתחתית תבנית מסדרים בצורה חופשית ספגטי, מעל הספגטי שופכים את הבליילה ומיישרים. לסיום, מסדרים ספגטי למראה חגיגי ומושלם. אפשר לחתוך את הקצוות ואפשר להשאיר. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות סטטי, כשעה, מכוסה.

60 דקות

6 6