קונכיות ממולאות תרד וגבינות בטוויסט ים תיכוני

רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה קונצ'יליוני
- כוס תרד חלוט וקצוץ דק
- שיני שום כתושות
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- גרם גבינה כפרית או טברוג
- גרם גבינת פרמזן מגוררת לפתיתים
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה
- 4/1 1/4 כוס שמן זית
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כף זעתר טחון
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף זעתר (מפורר לעלים) להגשה
- גרם גבינת פרמזן מגוררת להגשה

הכנה

1. מבשלים את הקונכיות במים לפי ההוראות שעל גבי האריזה ומסננים.
2. מערבבים היטב את מרכיבי המלית – תרד, שום, 1 כפית מלח, 1 כפית פלפל שחור, גבינת כנען ופתיתי פרמזן, ומעבירים לשקית זילוף (אפשר למלא גם בעזרת שתי כפיות).
3. ממלאים את הקונכיות במלית הגבינה.
4. מערבבים בקערה את כל מרכיבי הרוטב – רוטב עגבניות פרפקטו, 4/1 כוס שמן זית, 1 כפית מלח, 1 כפית פלפל שחור, 1 כף זעתר ו-1 כף פפריקה, ומניחים בתבנית אפייה מלבנית או עגולה עם שוליים.
5. מסדרים את הקונכיות על הרוטב. מפזרים מעל פרמזן ועלי זעתר ואופים כ-30 דקות בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות.

40 דקות

6 6