

פשטידת פסטה חציל וגבינות
באינגליש קייק



רכיבים

- חבילה פסטה אסם ספגטי 8
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה
- חציל גדול פרוס לאורכו
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- גרם גבינת פרמזן מגורר
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כפית אורגנו
- כפית שום כתוש
- כף פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. שמים את החציל על תבנית מרופדת בנייר אפייה ומשמנים.
2. אופים בחום של 180 מעלות כ-20 דקות עד להזהבה.
3. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות בגב האריזה ומסננים. מעבירים אותו לקערה ומערבבים עם המלח, פלפל, פפריקה, שום ורוטב הפרפקטו.
4. משמנים תבנית אינגליש קייק ושמים פרוסות חציל ופסטה מתובלת מפזרים מעל מוצרלה ופרמזן, שמים שוב חציל וחוזרים על הפעולה, מסיימים בפיזור הגבינות.
5. אופים בתנור שחומם לחום של 180 מעלות כ-30 דקות.
6. מצננים מעט, הופכים את התבנית על מגש ומגישים.

60 דקות ⌚

6 6 ⊕