



בצק פסטה – פטוצ'יני

200 ג' קמח לבן

2 ביצים

1 חלמון

1 כף שמן זית

קורט מלח

כף מים קרים- רק אם צריך

אופן הכנה

- שמים את הקמח על שולחן עם גומה
- בגומה שמים את הביצים והחלמון, שמן ומלח
- מערבבים היטב עם קלף עד לקבלת בצק (אם צריך בשלב הזה מוסיפים מים)
- עוטפים בניילון נצמד למנוחה של חצי שעה במקרר.
- פותחים את הבצק: מרדדים מעט עם מערך ואז מתחילים לפתוח עם מכונת פסטה.
- מבשלים את הפסטה במים רותחים עם מעט שמן ומלח דקות מעטות עד שהפסטה מוכנה.



בצק פסטה – רביולי סלק

200 ג' קמח לבן
100 ג' מיץ סלק (מבשלים 1 סלק עם כוס וחצי מים
ומשתמשים רק במים)
1 חלמון
1 כף שמן זית
קורט מלח

אופן הכנה

- שמים את הקמח על שולחן עם גומה
- בגומה שמים את מיץ הירק והחלמון, שמן ומלח
- מערבבים היטב עם קלף עד לקבלת בצק (אם צריך בשלב הזה מוסיפים מים)
- עוטפים בניילון נצמד למנוחה של שעה במקרר.
- פותחים את הבצק: מרדדים מעט עם מערך ואז מתחילים לפתוח עם מכונת פסטה.
- מבשלים את הפסטה במים רותחים עם מעט שמן ומלח דקות מעטות עד שהפסטה מוכנה.

מלית לרביולי

50 גר' גבינה בולגרית מגוררת
50 גר' גבינה צהובה (עמק, גלבוע, או מוצרלה) מגוררת
50 גר' גבינה ריקוטה או טוב טעם
1 כף קורנפלור
מלח, פלפל

מערבבים את כל תערובת המילוי ומעבירים לקירור.



רטבים לפסטה

רוטב רוז'ה (עגבניות ושמנת)

2-3 כפות שמן

2 בצל

4 שיני שום כתושות/קצוצות דק

4 עגבניות מגורדות עם פומפיה

מלח, פלפל, אגוז מוסקט

חופן בזיליקום קצוץ

1 שמנת מתוקה – 250 ג'

אופן הכנה

- קוצצים בצל ושום ומטגנים קלות.
- מגרדים עגבניות ומוסיפים לבצל, מבשלים כ-5 דקות ביחד.
- מוסיפים שמנת מתוקה ותבלינים ובזיליקום.
- טוחנים למחית חלקה.

רוטב שמנת

1 בצל

250 ג' שמנת מתוקה

שליש כוס חלב

1 כף קורנפלור

מלח, פלפל, אגוז מוסקט

אופן הכנה

- קוצצים בצל ומטגנים קלות.
- מערבבים חלב עם קורנפלור.
- מוסיפים שמנת מתוקה ותבלינים.
- מבשלים עד להסמכה קלה.
- טוחנים למחית חלקה.



פיצה פואקצ'ה

500 ג' קמח פיצה פואקצ'ה- שטיבל

8 ג' שמרים יבשים

260 ג' מים

2 כפות דבש

1 כף מלח

35 ג' שמן זית

50 ג' רוטב עגבניות

150 ג' גבינה צהובה

1 בצל - אופציונאלי

אופן ההכנה

- בקערה עם וו לישה לשים את כל המרכיבים פרט למלח.
- מוסיפים מלח לאחר שמתקבל בצק ולשים עוד כ-5 דקות.
- עוטפים בניילון נצמד עד להכפלת נפח.
- מרדדים, מפזרים שמן זית, מפזרים רוטב עגבניות וגבינה צהובה.
- אופים בחום 250 מעלות כ- 8 דקות.



לזנייה גבינות

1/2 חבילה של דפי לזניה

רוטב עגבניות

4 עגבניות מבושלות וחתוכות לקוביות

1 פחית עגבניות מרוסקות

1 כוס מים

1 רסק קטן

3 שיני שום כתושות

מלח, פלפל

מערבבים לתערובת אחידה

תערובת גבינות

100 ג' מוצרלה מגורדת

50 ג' גבינה בולגרית חתוכה לקוביות

250 ג' גבינת קוטג'

1 ביצה

מלח פלפל



לזנייה גבינות

אופן הכנה

- מכינים את רוטב העגבניות: טוחנים את כל המרכיבים ביחד
- מערבבים את תערובת הגבינות
- בונים את הלזניה: משמנים תבנית מניחים שכבה אחת של דפי לזניה, מפזרים שליש מתערובת העגבניות, מפזרים חצי מתערובת הגבינות. וכך חוזרים על הפעולה. מסיימים עם שכבת רוטב וגבינות.
- אפיה: בחום 180 מעלות- כאשר ב-25 דקות הראשונות התבנית מכוסה בנייר כסף. לאחר מכן, מסירים את נייר הכסף ואופים עוד כ- 10 דקות.



סלט מוצרלה ועגבניות שרי

סלסלת עגבניות שרי - כ-500 ג'
100-120 גרם כדורי מוצרלה קטנים חצויים
כרבע כוס עלי בזיליקום חתוכים גס

רוטב

4 כפות שמן זית
כף חומץ בלסמי
מלח ופלפל שחור - לפי הטעם
קורט זעתר

אופן הכנה

- שוטפים היטב עגבניות שרי וחותכים לחצאים.
- קוצצים בזיליקום קיצוץ גס.
- רוטב: מערבבים את כל חומרי הרוטב וטוחנים עם מוט בלנדר.
טועמים ומתקנים תיבול.
- מערבבים עם שאר המרכיבים ומגישים.



טירמיסו בכוסות אישיות (כ- 15 כוסות)

- 1 שמנת מתוקה (250 ג')
- 3 כפות אינסטנט פודינג וניל
- 1 כפית תמצית וניל
- $\frac{1}{2}$ כוס חלב
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
- 250 ג' גבינת מסקרפונה
- 100 ג' גבינת שמנת 20%-30%
- 1 חבילה בישקוטים

"רוטב" קפה

- 2 כפיות נס קפה מגורען
- 2 כוסות מים חמים
- 2 כפות ליקר - אופציונאלי
- 1 חבילת כוסיות חד פעמי / זכוכית
- אבקת קקאו - לקישוט



טירמיסו בכוסות אישיות

אופן הכנה

- מכינים "רוטב" קפה- מערבבים את כל חומרי הגלם בקערה.
- מקציפים שמנת מתוקה, אינסטנט פודינג, חלב, תמצית וניל וסוכר לקרם. בסיום להעביר לקערה.
- מוסיפים את הגבינות בקיפול עד לאיחוד.
- מעבירים לשק זילוף ומתחילים להרכיב את הכוסות.
- חותכים בישקוטים באורך הכוסות. טובלים ברוטב הקפה ומסדרים בכוסות. מזלפים מעט קרם מסקרפונה (עד חצי גובה) , טובלים עוד בישקוט ומניחים על הקרם, מזלפים עד כמעט לגובה מלא של הכוס.
- מקררים היטב (2-3 שעות במקרר) ומפדרים אבקת קקאו לקישוט.