



מאפה קנלוני גבינות מוקרם ברוקפור

מאפה פסטה חורפי מהיר הכנה ומרשים כאילו עמלו עליו רבות. טיפ: אפשר לחצות את הקנלוני לאורכם ולהעמיד את החצאים כשהצד החתוך כלפי מעלה, כדי להקנות למנה דוגמה טבעית.

חומרים ל-5 מנות:

750 גרם קנלוני במלית גבינות של "פסטה דלה קזה"

לרוטב:

200 מ"ל חלב

200 מ"ל שמנת 15% שומן

150 גרם גבינת רוקפור מגוררת

45 מ"ל (3 כפות) ברנדי

לפיזור מעל:

1 כוס פירורי לחם פשוטים

מעט שמן זית לשימון התבניות

• **מכינים את הרוטב:** שמים את כל חומרי הרוטב במחבת, מערבבים ומביאים לרתיחה עדינה. מכבים את הלהבה ומערבבים.

• מחממים תנור ל-175 מעלות.

• **אופים:** משמנים 5 כלי הגשה אישיים חסיני חום בשמן זית.

מיניחים בכל כלי קנלוני ממולאים, יוצקים מעל רוטב וזורים פירורי לחם.

• אופים כ-30 דקות עד הזהבה.

המלצות שף יוסי אלסברג

לשילוב נכון בין גבינות לפסטה

פרמזן גבינה קשה מיושנת מחלב בקר עם טעם דומיננטי. מגררים מעל פסטה כתיבול משלים לפני ההגשה, או מוסיפים למליות של פסטות לחיזוק טעמן של גבינות רכות והשלמתן.

פיקורינו גבינה קשה מיושנת מחלב כבשים. בדומה לפרמזן, מגררים מעל פסטה או להוספת עוד ממד של טעם במלית של פסטה.

ריקוטה גבינה רכה עם מליחות עדינה וטעם ניטרלי. משמשת בעיקר כבסיס (כגוף עם חלבון) למליות של פסטה (למשל ברביולי, טורטליני וקנלוני).

מסקרפונה גבינת שמנת בסגנון איטלקי בעלת אחוזי שומן גבוהים. מושלמת כבסיס לרוטבי שמנת כגון רוטב אלפרדו וכן כבסיס למליות של פסטות.

קשקבל גבינת צאן קשה. מצוינת לזרייה מעל לזניה, כבסיס עם טעם צאן חזק למליות של פסטה או לגירור מעל פסטה כתיבול אחרון לפני ההגשה.

רוקפור גבינת עובש מחלב בקר. מקנה למליות ולרוטבי שמנת טעם מובהק ואהוב. מוכרת כשחקן משמעותי בפסטה עם רוטב שמנת ואגסים בנוסח פירנצה.

מוצרלה גבינה טרייה מחלב בקר עם טעם עדין וניטרלי. משמשת כתוספת לסלטי פסטה וגם למנות חמות, למשל פוזילי ברוטב רוזה בנגיעת וודקה וקרעי מוצרלה. יכולה לשמש גם כתוספת נפח וגוף למליות

גבינה בשילוב עם גבינות עזות טעם כגון פיקורינו, קשקבל ופרמזן.

איטליאנה גבינה מגוררת מחלב בקר בעלת טעם ניטרלי. מוצר חדשני לשוק המקצועי, מצוינת כבסיס לרוטבי הגבינה, כבסיס למאפי פסטות ולהקרמה.

בולגרית מעולה כבסיס לתיבול פסטה ים תיכונית וסיציליאנית על בסיס שמן זית, למשל בשילוב עשבי תיבול, חצילים ופלפלים קלויים בגריל.

שמנת מתוקה (בכל אחוז שומן שתבחרו) הבסיס הקלאסי לכל רוטבי השמנת האהובים על כולנו. מעדנת את החמיצות של רטבים עזי טעם כגון רוטב עגבניות, רוטב פלפלים אדומים ורוטב פסטו.

Chef to Chef



"תנובה שף" ו"פסטה דלה קזה" מגישים: מנות פסטה מובחרות וזריזות

יוסי אלסברג, שף יועץ של "תנובה שף", מתארח במסעדות איכות. הפעם הוא מבשל יחד עם משה בראל - המייסד והבעלים של "פסטה דלה קזה" ויצרן פסטות עילית באיכות ביתית. יחד יצרו השניים מנות פסטה מובחרות בשילוב הגבינות המיוחדות של "תנובה".



שף יוסי אלסברג (מימין) מתנובה שף" ושף משה בראל מ"פסטה דלה קזה"

"פסטה דלה קזה": עם ותק של 30 שנה ומסורת איטלקית עתיקה

"פסטה דלה קזה" היא מפעל משפחתי, שמתמחה בייצור פסטה טרייה על פי מסורת איטלקית רבת שנים. מייסד המפעל משה בראל למד את רזי הכנת הפסטה בצפון איטליה לפני כ-30 שנה, "כשבארץ כולם עדיין אכלו לוקשים". במפעל המשפחתי מיוצרים מעל 200 מוצרים, כולם על בסיס חומרי גלם טריים ומשובחים: פטוצ'יני, טליאטלה, טורטליני, ניוקי, מגוון רביולי, רטבים, לחמים ופוקאצ'ות ועוד ועוד. את מוצרי "פסטה דלה קזה" אפשר לרכוש בחנויות החברה בכפר מ"ל (עין ח' 43), ברמת השרון (אוישיקון 55) ובמעדניות המובחרות. [http://pastadellacasa.com]

טיפים של "פסטה דלה קזה"

להכנת מנות פסטה טובות במיוחד

- משתמשים בפסטה טרייה מאיכות גבוהה. כשהפסטה עשויה מקמח דרום וביצים טריות בלבד, היא עשירה בטעם, ודי בנגיעה קטנה של רוטב או אפילו מעט חמאה וגבינת פרמזן מגוררת כדי להניב מנה טעימה.
- מבשלים את הפסטה בהרבה מים מומלחים קלות ברתחה בינתיים ללא כיסוי. כך מבטחים שהפסטה תשמור על מרקמה וצורתה. אפשר להוסיף למי הבישול מעט שמן זית למניעת הידבקות.
- מכינים את הרוטב לפני שמבשלים את הפסטה - כך מבטחים שהיא לא תתרכך יתר על המידה בהמתנה לרוטב.
- מעבירים את הפסטה המוכנה בישול קצר עם החלב, לנימוח הטעמים.
- במטבחים מקצועיים מבשלים את הפסטה כמעט עד הסוף עוצרים את הבישול על ידי השרייה במי קרח. מסננים ומזלפים מעט שמן זית למניעת הידבקות. לפני ההגשה טובלים לרגע במים רותחים, לרענון ולהשלמת הבישול.

רביולי במלית פטה וחצילים קלויים מוגשים עם גבינת פטה וירקות בגריל

מתכון שמאחד שתי מנות איטלקיות אהובות - ירקות קלויים ורביולי - למנה עשירה ויפה ללא שמנת כלל.

חומרים ל-5 מנות:

750 גרם רביולי במלית חצילים ופטה

של "פסטה דלה קזה"

לרוטב:

1/2 חציל פרוס לחצאי עיגולים בעובי 1/2 ס"מ

1 בצל סגול קלוף פרוס לפרוסות בעובי 1/2 ס"מ

1 זוקיני פרוס גס בעובי 1/2 ס"מ

10 שיני שום קלופות

1 פלפל אדום חתוך לריבועים בגודל 1/2 ס"מ

1 גבעול כרישה פרוס לפרוסות בעובי 1/2 ס"מ

• מניחים את הירקות בקערה. מערבבים בקערה נפרדת דבש, שמן, תבלינים, עשבי תיבול, מיץ וקליפת תפוז ויוצקים על הירקות כך שיצופו היטב. מניחים לירקות לשרות כשעה. מסננים אך שומרים את הנוזלים להמשך.

• מחממים את התנור למצב גריל.

• מניחים את הירקות בתבנית וצורבים עד הזהבה. לחלוטין צורבים על גריל פחמים.

• מבשלים את הרביולי לפי ההוראות שעל גב האריזה.

• מחממים מחבת היטב ומוסיפים את הירקות הקלויים. מסננים את הרביולי ממי הבישול ומעבירים למחבת עם הירקות. יוצקים מעל את המרינדה המסוננת ששמרנו בצד

ומקפצים קלות לאיחוד הטעמים.

• מגררים פטה ומגישים מייד.

קצרצי' בחמאה, בוטרגה ופטרוזיליה

הבוטרגה הן ביצי דגים מומלחות ומיובשות. לישראל מייבאים שני סוגים, מבורי ומטונגה. הם מגיעים במעטפת של שעווה לבנה, שיש להסיר לפני השימוש. המרקם של הבוטרגה מזכיר במוצקותו ובשמנוניותו את גבינת הפרמזן. אפשר לטחון במטחנת קפה לאבקה דקיקה או במעבד מזון או לחילופין לגרר על פומפייה גסה.

חומרים ל-5 מנות:

750 גרם פסטה טרייה מסוג קצרצי' (חונקי כמרים) או ספגטיני

250 גרם חמאה

200 גרם בוטרגה מגוררת דק

1/2 צרור פטרוזיליה קצוצה גס

להגשה:

1/2 כוס גבינת קצקבל מגוררת (קודם מקפאים כדי שאפשר יהיה לגרר)

• מבשלים את הפסטה לפי ההוראות היצרן שעל גב האריזה.

• ממיסים חמאה במחבת גדולה, עד שצבעה משחים קלות והיא מפיצה ריח אגוזי.

• מסננים את הפסטה ומוסיפים למחבת עם בוטרגה ופטרוזיליה. מפזרים מעל גבינה ומגישים מייד.