סדנה־לי

קנלוני תרד וריקוטה ברוטב עגבניות

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
5 מנות	**30 דקות**	**40 דקות**	**שעה ו־20 דקות**

ציוד: תבנית 20 על 30 ס״מ ושקית זילוף

מצרכים

- ☐ 250 גרם קנלוני יבשים ללא בישול מוקדם, לפי האריזה
- ☐ 500 גרם ריקוטה
- ☐ 300 גרם תרד קפוא, מופשר וסחוט
- ☐ ביצה
- ☐ 80 גרם פרמזן מגוררת
- ☐ 100 גרם מוצרלה מגוררת
- ☐ 700 גרם פסאטה
- ☐ 200 מ״ל מים
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ 2 שיני שום כתושות
- ☐ כפית אורגנו
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־180 מעלות. מערבבים פסאטה, מים, שמן, שום, אורגנו וחצי כפית מלח. יוצקים שליש מהרוטב לתבנית.

2. קוצצים תרד סחוט ומערבבים עם ריקוטה, ביצה, פרמזן, יתר המלח ופלפל. ממלאים קנלוני בשקית זילוף ללא צנתר.

3. מסדרים בשכבה אחת ומכסים היטב ביתר הרוטב. מכסים בנייר אפייה ומעליו רדיד אלומיניום ואופים 30 דקות.

4. מסירים כיסוי, מפזרים מוצרלה ואופים 10–15 דקות נוספות עד שהפסטה רכה. ממתינים 10 דקות לפני ההגשה.