



טיפ!

גם לערבוב קצר של פולנטה כדאי להצטייד בכף עץ קשוחה, או בכפות המלמין החזקות והמצוינות מתוצרת רוטטי, דנמרק. איכות ונוחות הערבוב של כל תבשיל משתדרגות. אפשר להשיג בארץ ב"רייס" או אם תגלו Rosti houseware.

## צילום וסטיילינג: רותי רוטו

### גילוי נאות

### ספוליאטלה ביתיים

ספוליאטלה" הן קונכיות בצק עלים עילי שנפ" תחות בתנור לדפרפים פריכים, וממולאות בגי' בינות מלוחות וחזקות או באינספור מילויים מתוקים. הן מהגרות הנה מנאפולי, ושמן נובע מן הערך הקדוש "Sfoglia" שפירושו דף-בצק.

יש מעט פסטי-צריות ומסעדות איטלקיות ישראליות שמ" גישות אותה, אבל כדאי לדעת שמשה בראל מ"פסטה דלה קזה" בחנות המפעל בכפר-סבא מייבא את המעדן הרקיק והפריך הזה, שאפשר אחר כך לחמם ולהגיש בבית.

"פסטה דלה קזה" מציעה את הקונכיות ממולאות בגרסאות מתוקות ומלוחות והן טעימות ביותר, אבל אפשר לרכוש במקום גם את הקונכיות כשהן ריקות ולמלא בעצמכם בגבינת ריקוטה מעורבת במחית פיסטוק (להשיג בחנויות המתמחות) או בפיסטוק קצוץ, ובמעט קונפיטורות תפוזים או הדרים אחרות.

פשוט חוצים, ממלאים את הקונכיות היפות האלה ואופים בתנור לפי הוראות היצרן.

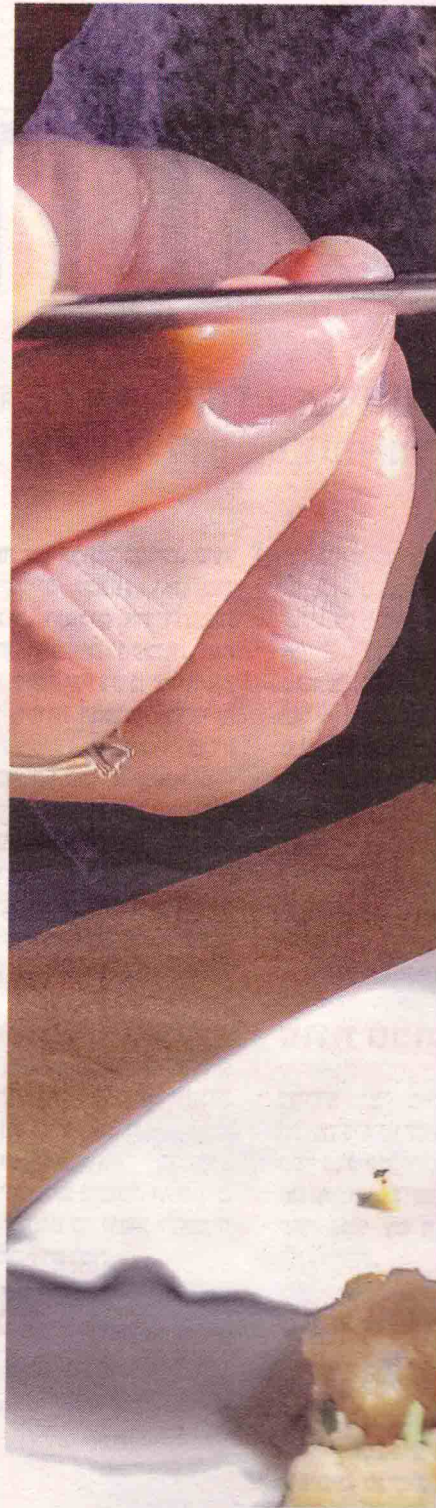
כמוכן שתוכלו גם לערבב כמויות שוות של שלוש גבינות: נניח גבינה בולגרית מפוררת, פרמזן מגורר וג' בינה צפתית מעורבת. חוצים כל צדפה אפויה, פותחים, ממלאים ושולחים לתנור כ-180 מעלות ל-10 דקות.

פסטה דלה קזה: סניפים בקניון שרונים, כפר מל"ל, עין חי 43, רמת השרון, אוסישקין 55.

משלוחים, פעם בשבוע, לתל-אביב ולכפר-סבא, בהודעה לווטסאפ: 054-5696152



צילום באדיבות פסטה דלה קזה



ריות וערמונים. תבשיל מושלם לשלהי פברואר

2. מוסיפים בזהירות את המים והחלב, כי הפולנטה הקלויה תתעצבן ותתקוף עם בועות רותחות ומתפוצצות.

### הכה את המומחות