



## פסטה דלה קזה

מפעל משפחתי המתמחה בייצור פסטה טרייה על פי מסורת איטלקית רבת־שנים. פירוש השם באיטלקית - "הפסטה של הבית", מספר את סיפורו של המקום שהקים **משה בראל** ב־1988, אחרי שנשבה בקסם התרבות הקולינירית של ארץ המגף.



”הסוד הוא חומרים  
איכותיים וטריים –  
הקמח מגיע אלינו מצפון  
איטליה, הבלצים טריות  
מהמשק והגבינות הן  
מהמשובחות ביותר שיש  
בארץ ובעולם”



פסטה משובחת לא  
צריכה הרבה: שמן  
זית איכותי, גבינת  
פרמזן, מלח ופלפל.



את רזי הכנת הפסטה למד בראל בשהותו במשך  
שנים אחדות באיטליה, ועם חזרתו ארצה החל לייצר  
פסטה על פי מתכונים אותנטיים מקוריים, תחילה  
ממרתף הבית, בכמויות קטנות ובעבודת יד, ובהמשך  
מהמפעל שהוקם בכפר סבא.  
כיום מיוצרים במפעל מעל 200 מוצרים: פטוצ'יני,  
טליאטלה, טורטליני, ניוקי, רביולי ממולאים בטעמים  
שונים, רטבים, לחמים ופוקצ'ות, פשטידות ועוד.  
משה וילדיו **מיכל ואילן** עומדים בראש המפעל,  
שהיה מחלוצי התחום בארץ. את הפסטה מכינים  
מדי יום, מקמח דורום וביצים טריות. הקמח, שנותן  
לפסטה את צבעה הצהוב, טחון בטחינה מיוחדת  
הנקראת סמוליונה – העושה שימוש בגרעין החיטה  
העשיר בפרוטאין ומינרלים. לאחר לישה ועיבוד  
עובר הבצק למכונות השונות שמקפלות, חותכות  
וממלאות אותו במילויים שונים.

## פפרדלה יוקים ויקונה

### חומרים ל-6 מנות

1 חבילת פסטה פפרדלה רחבה

100 גר' גבינת ריקוטה

100 גר' עלי תרד

5 גבעולי בצל ירוק חתוכים גס

חופן עלי פטרוזיליה חתוכים גס

10 עלי בזיליקום חתוכים גס

1 זוקיני ירוק טרי פרוס לחצאי

טבעות

1 זוקיני צהוב טרי פרוס לחצאי

טבעות

200 גר' שעועית ירוקה טרייה חתוכה

גס

גרידת לימון מלימון אחד

1/2 צ"לי טרי אדום חתוך לפרוסות

דקות

50 גר' חמאה

3 כפות שמן זית

3 שיני שום טרי חתוכות לפרוסות

דקות

מלח ופלפל

### הכנה

1. מרתיחים סיר עם מים ומעט מלח ומבשלים את הפסטה לפי הוראות

היצרן. בתום הבישול מסננים, מקררים במי קרח, מסננים שוב

ומניחים בצד.

2. חולטים את השעועית הירוקה למשך דקה בדיוק במים רותחים

ומניחים בצד.

3. במחבת רחבה מקפיצים את השום, הצ'ילי, הזוקיני והשעועית

הירוקה, ולאחר כ-2 דקות הקפצה מוסיפים את התרד והבצל הירוק.

4. מוסיפים אל המחבת את הפסטה, פטרוזיליה, בזיליקום, גרידת לימון

וחמאה ומתבלים במלח ופלפל.

### הגשה

כשהפסטה מוכנה מעבירים לצלחת, מעל הפסטה מניחים גבינת ריקוטה

ומגישים.





## רדיאטורי עגבניות ופטה עיזים

### הכנה

1. על תבנית עם נייר אפייה מניחים את עגבניות השרי החצויות כשחלקן העגול כלפי מטה ופניהן כלפי מעלה.
2. מעל כל עגבנייה מניחים פרוסת שום אחת ועלה טימין.
3. מתבלים במלח ופלפל, מפזרים מעל 4 כפות שמן זית ואופים בחום של 160 מעלות למשך כ-25 דקות. העגבניות צריכות להיצלות מעט ולקבל קצת צבע.
4. מרתיחים סיר עם מים ומעט מלח ומבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן. בתום הבישול מסננים, מקררים במי קרח, מסננים שוב ומניחים בצד.
5. במחבת רחבה מחממים 4 כפות שמן זית ואת החמאה ומטגנים קלות את חלק משיני השום הפרוסות ואת הצ'ילי הגרוס.
6. מוסיפים את הפסטה ואת העגבניות הצלויים, מקפיצים קצת יחד, מכבים את האש, מוסיפים את הבזיליקום ומתבלים במלח ופלפל.

### הגשה

לאחר שהפסטה מוכנה, רגע לפני ההגשה מפוררים אל תוכה חלק מגבינת הפטה, ואת החלק השני מפוררים מעל הצלחת.

### חומרים ל-4 מנות

- 1 חבילת פסטה רדיאטורי
- 6 שיני שום פרוסות דק דק
- 8 כפות שמן זית
- 20 עגבניות שרי חצויות לאורך
- 1 ענף טימין
- 50 גר' חמאה
- 100 גר' גבינת פטה עיזים
- חופן גדול של עלי בזיליקום
- מלח ופלפל
- קורט צ'ילי גרוס יבש





## קפלצ'ו תרד בקרם חמאה ואספרגוס

### חומרים ל-4 מנות

- 1 חבילת פסטה טרייה מסוג קפלצ'ו
- 100 גר' עלי תרד טריים
- 4 מקלות אספרגוס
- 50 גר' פרמזן איכותי
- 3 שיני שום טרי
- 1/2 לימון טרי
- קורט צ'ילי גרוס
- 50 גר' חמאה
- 4 כפות שמן זית
- מלח ופלפל

### הכנה

1. מרתיחים סיר עם מים רותחים ו-1/2 כפית מלח.
2. חולטים את האספרגוס למשך דקה בדיוק ומוציאים אל מי קרח.
3. לאחר קירור האספרגוס חוצים אותו לאורכו.
4. מבשלים את הקפלצ'ו למשך 3-4 דקות במים הרותחים ומניחים בצד.
5. במחבת רחבה מניחים את החמאה ושמן הזית ומטגנים קלות את פרוטות השום יחד עם הצ'ילי והתרד. לאחר שהתרד התרכך קלות סוחטים פנימה מיץ מ-1/2 לימון.
5. מוסיפים את הקפלצ'ו המבושל, מתבלים במלח ופלפל, מקפיצים יחד למשך כ-2 דקות ומעבירים את הכל לקערת הגשה.

### הגשה

לאחר שהעברנו לקערת הגשה מפזרים מעל את האספרגוס ופרמזן שגולף בקולפן.

