



**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 טבעתית.

**חומרים ל-5 מנות:**

- 750 גרם קנלוני במלית גבינות של "פסטה דלה קזה"
- להטב:
- 200 מ"ל חלב
- 200 מ"ל שמנת 15% שוון
- 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 החמב:** שמים את כל חומרי הרוטב במחבת מערבבים ומביאים לרתיחה עדינה. מכבים את הלהבה ומערבבים.
- **מחממים תער 175- מעלות:**
- **אופים:** שומנים 5 כלי הגשה אישיים חסיני חום בשמן זית. מניחים בכל כלי קנלוני ממולאים, יוצקים מעל רוטב זוררים 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 אחוזה שוון גבוהים. מושלמת כבסיס לרוטבי שמנת כגון רוטב לפרפרו 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 כחשקן משמעותי בפסטה עם רוטב שמנת ואגסים בנוסח פירנצה.

**מוצרלה** גבינה טרייה מחלב בקר עם טעם עדין וניטרלי. משמשת כחוספת לסלטי פסטה וגם למנות חמות, למשל פוזזלי ברוטב רוזיה בנגינת וודקה וקרעי מוצרלה. יכולה לשמש גם כתוספת נפח וגוף למליות גבינה בשילוב עם גבינות עזות טעם כגון פיקורינו, קשקבל ופרמזן.

**אסליאנה** גבינה מגוררת מחלב בקר בעלת טעם ניטרלי. מוצר חדשני לשוק המקצועי, מצוינת כבסיס לרוטבי הגבינה, כבסיס למאפי פסטות ולהקרמה. **בולנרית** מעולה כבסיס לתיבול פסטה ים תיכונית וסיציליאנית על בסיס שמן זית. למשל בשילוב עשבי תיבול, חצילים ופלפלים קלויים בגריל.

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

# Chef to Chef



**"תבונה שף" ו"פסטה דלה קזה" מגישים: מנות פסטה מובחרות וזריזות**

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



שף יוסי אלסברג (מימין) מתבונה 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 ביצור 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 לוקשיני. במפעל המשפחתי מוצרים מעל 200 מוצרים, כולם על בסיס חומרי גלם טריים ומשויכים פטנציני, טלמטלה, טורטליני, נוקי, מגון רביולי, רטבים, לחמים ופוקאציות ועוד ועוד. את מוצרי "פסטה דלה קזה" אפשר לרכוש בחנויות החברה בכפר מליל (16/10 ח' 43), ברמת השרון (אוס שקן 55) ובמעדניות המובחרות. [<http://pastadellacasa.com>]

**טיפים של "פסטה דלה קזה"**

**להכנת מנות פסטה טובות במיוחד**

- משתמשים בפסטה כרייה מאיכות גבוהה. כשהפסטה עשויה מקמח דרום יבוצים פרויות בלבד, היא עשירה בטעם, ודי בנגעה קונה של רוטב או אפילו מעט חמאה וגבינת פרמזן מגוררת כדי להניב מנה טעימה.
- מבשלים את הפסטה בררבה מים מומלחם קלות ברתחה בינות לא סמי כך מבטחים שהפסטה תשמור על מרקמה וצורתה. אפשר להוסיף למי הבישול מעט שמן זית למניעת הדבקות.
- מכינים את הרוטב לפני שבושלים את הפסטה - כך מבטחים שהיא לא תתרכך יתר על המידה בהמתנה לרוטב.
- מעבירים את הפסטה המוכנה בשל קצר עם הרטב, לחמוג הטעמים במטבחיים מקצועיים מבשלים את הפסטה כמעט עד הסוף וצוצרים את הבישול על ידי השריה במי קרח. מטבחים ומזלפים מעט שמן זית למניעת הדבקות. לפני ההגשה טובלים לרדע במים רותחים, לרענן ולהשלמת הבישול.

**רביולי במלית פטה וחצילים קלויים מוגשים עם גבינת פטה וירקות בגריל**

מתכון שמאחד שתי מנות איטלקיות האהובות - 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 פחוס לחצאי עגילים בעובי 1/2 ס"מ
- 1 בצל סמול קלף ופרוס לפרוסות בעובי 1/2 ס"מ
- 1 זוקיני פרוס גם בעובי 1/2 ס"מ
- 10 שני שום קלופות
- 1 פלפל אדום חתוך לריבועים בגודל 1/2 ס"מ
- 1 גבעול כרישה פרוס לפרוסות בעובי 1/2 ס"מ
- 250 גרם גבינת פטה מגוררת

- מניחים את הירקות בקערה. מערבבים בקערה ופורדת דבש, שמן, תלנינים, עשבי תיבול, מיץ וקליפת תפוח יוצקים על הירקות כך שיצופו היטב. מניחים לירקות לשרות כשעה. מטבחים אך שומרים את הנוזלים להמשך.
- מחממים את התנור למצב גריל.
- מניחים את הירקות בתבנית וצורבים עד הזהבה. לחלופין צורבים על גריל פחמים מבשלים את הרביולי לפי ההוראות שעל גב האריזה.
- מחממים מנחת היטב ומוסיפים את הירקות הקלויים. מטבחים את הרביולי ממו הבישול ומעבירים למנחת עם הירקות. יוצקים מעל את המרה המסוננת שעזתו בצד ומקפצים קלות לאחור הטעמים.
- מגררים פטה ומנישים מיד.

**קורצי' בחמאה, בוטרגה ופטרוזיליה**

הבוטרגה היא ביצי דגים מומלחות ומבושלות. לישראל מיאבים שני סוגים: מבורי ומטונה. הם מניעים במעטפת של ששורה לבנה, שיש להסיר לפני השימוש. המרקם של הבוטרגה מזכיר במוצקותו ובשמנוניותו את גבינת הפרמזן. אפשר לטחון במנתנת קפה לביקה דוקיה או במעבד מזון או לחלוטין לגרר על פומפיה נסה.

**חומרים ל-5 מנות:**

- 750 גרם פסטה כרייה מסוג קורצי' (חוקי כמרים) או ספנטני
- 250 גרם חמאה
- 200 גרם בוטרגה מגוררת דק
- 1/2 צרור פטרוזיליה קצוצה נג
- להגשה:**
- 1/2 כוס גבינת קלקבל מגוררת (קודם מקפאים כדי שאפשר יהיה לגרר)

- מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן שעל גב האריזה.
- מטבחים את חמאה במחבת גדולה, עד שצבעה משחים קלות והיא מפיצה ריח אגוזי.
- מטבחים את הפסטה ומוסיפים למחבת עם בוטרגה ופטרוזיליה. מפורים מעל גבינה ומנישים מיד.