

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרָה!




טורטליני כרשה, מוצרלה ואמנטל



המרכיבים:

(ל- 4 מנות, 4- 5 יחידות בכל מנה)
לבצק

500 גרם קמח לפסטה, טחון דק
2 חלמונים
3 ביצים
מלח

לפונדו כרשה

300 גרם כרשה טרייה, שטופה וקצוצה דק
200 גרם חמאת "טרה"
3 עלי מרווה

למילוי

100 גרם גבינת מוצרלה "נעם", מגוררת
100 גרם גבינת אמנטל "נעם", מגוררת
100 גרם גבינת טוב טעם "טרה"
מלח

לרוטב חמאה וכרשה

1 כרשה, שטופה ופרוסה לטבעות בעובי 3 ס"מ
מלח

150 גרם חמאה, חתוכה לקוביות
8 עלי אורגנו

להגשה

2 כפות שמן זית
מעט גבינת מוצרלה "נעם", מגוררת
עלי אורגנו טרי

אופן הכנה:

בצק

מעבדים את כל המרכיבים במעבד מזון עם להב מתכת עד לקבלת בצק אחיד במרקם אלסטי. מצננים שעתיים במקרר.

פונדו כרשה

מאדים כרשה עם חמאה ומרווה במחבת על אש קטנה כ־ 20 דקות, עד שהכרשה רכה לגמרי. מעבירים למעבד מזון עם להב מתכת וטוחנים עד לקבלת מרקם חלק. מצננים ושמים בצד.

מילוי

מערבבים את הגבינות בקערה עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את תערובת הגבינות לכרשה ומערבבים היטב. מתבלים במלח לפי הטעם: המילוי צריך להיות מעט מלוח, כיוון שייעטף בבצק.

בתום קירור הבצק

מרדדים את הבצק במכונת פסטה לעובי 5 מ"מ. קורצים לעיגולים (או ריבועים אם אין אפשרות ליצור עיגול), ממלאים בתערובת הגבינות והכרשה ויוצרים את הטורטליני.

רוטב חמאה וכרשה

שמים פרוסות כרשה במחבת, מכסים במים, מוסיפים מעט מלח ו־ 100 גרם חמאה.

מערבבים בעדינות ומבשלים במשך 12 דקות, עד

לריכוך הכרשה.

מצננים מעט.

טורטליני

מניחים סיר עם מים ומלח על אש גבוהה ומביאים לרתיחה.

כשהמים רותחים מוסיפים לסיר את הטורטליני ומבשלים אותם עד ציפה.

מסננים את הטורטליני מהמים ושומרים מעט ממי הבישול עבור הרוטב הסופי.

המנה

מניחים מחבת על אש בינונית וממסים את יתרת החמאה (50 גרם) עם עלי אורגנו ומעט מלח. מוסיפים את הטורטליני למחבת ומקפיצים קלות עד להזהבה.

מוסיפים את הכרשה המבושלת ומעט ממי הבישול, מערבבים בעדינות ומעבירים לצלחת הגשה. מפזרים מעל המנה מוצרלה מגוררת, עלי אורגנו וזרזיף שמן זית.