

רכיבים:

4 חצילים קטנים

4 כפות שמן זית

400 גרם פוטוצ'יני

קורט מלח גס

לרטוב:

1 ק"ג פלפלים אדומים

1 כפית אבקת מרק פטריות

2 שניי שום כתושות

½ כוס מים

¼ כוס עלי בזיליקום, טריים וקצוצים

2 כפות עלי תימין, טריים וקצוצים

1 כף רסק עגבניות

1 כפית סוכר

1 כפית חומץ בלסמי / חומץ הדרים

מלח, פלפל שחור גראם

אופן ההכנה:

1. חוצים את החצילים לשולש פרוסות (לרוחב). בזוקים מעל מהמלח הגס ומשהים כ - 30 דקות (על מנת לסבול את הנוזלים ולהוציא מלהחצילים את המרירות).

2. לאחר 30 דקות, שוטפים ומיבשים היטב.

3. מחממים במחבת את שמן הזית ומזהיבים את פרוסות החצילים משני הצדדים.

לרטוב:

1. מחממים את התנור לחום גבוה מאוד (220 מעלות). חותכים את הפלפלים לרבעים, מסדרים בתבנית האפייה וקווים את הפלפלים, עד שקליפתם משחימה ומופיעות עלייה בעות.

2. מעבירים את הפלפלים לשקית ניילון, סוגרים הרמתית ומשהים למשך 20 דקות (שיטקררו). לאחר 20 דקות, קולפים את הפלפלים ומכויסים למאבד מזון. מרסקים עד לקבלת מחית קלה.

3. מעבירים את מחית הפלפלים לטיר, מוסיפים את יתרת רכיבי הרוטב, מחממים ומערבים במונע תמיד. מתבליים.

הרכבת המנה:

1. מרתיחים 4 ליטר מים מומלחים, מבשלים את הפוטוצ'יני ומסננים.

2. מעבירים את הפסטה לסריר הרוטב, מוסיפים את החצילים וumarבבים היטב.

3. מתקנים תיבול ומגישים מיד