

רכיבים:

עלי לזניה

קילו גבינת ריקוטה מלוחה

250 גרם מסקרפונה

100 גרם פקורינו (גבינת כבשים טחונה)

מלח, פלפל שחור גרוס

אורגנו

שום

שמן זית

סוכר

צ'ילי

3 ביצים

פחית עגבניות מרוסקות בתוספת בצל (800 גרם)

300 גרם מוצרלה

אופן ההכנה:

1. את עלי הלזניה מסדרים על גבי תבנית כך שיכסו את כל התחתית.

2. לקערה: 1 קילו ריקוטה מלוחה. 250 גרם מסקרפונה. 100 גרם פקוריני. קורט מלח ומעט פלפל שחור. כף אורגנו וחצי כפית שום. רבע כוס שמן זית. 3 ביצים. מערבבים הכל ומניחים על העלים. על מנת שהעלים לא יזוזו כדאי לשים תחילה כמות קטנה על כל עלה.

3. מניחים שכבה נוספת של עלי לזניה בצורה דומה.

4. לקערה: פחית עגבניות מרוסקות בתוספת בצל. (800 גרם). מוסיפים מעט מלח וכף סוכר, חצי כפית צ'ילי וכפית אורגנו. מערבבים ומחליקים על עלי הלזניה. מפזרים 300 גרם מוצרלה.

5. להכניס לתנור למשך כ 40- דקות (עד שהגבינה משחימה היטב) 120-180 מעלות.