

פילה בשר לבן ופירה תפוחי אדמה.

רכיבים:

5 יחידות פילה חזיר

3 ק"ג תפוחי אדמה

300 גרם צנובר

3 חלמונים + 75 גרם חמאה, חתוכה לקוביות

150 גר' בזיליקום

150 גרם גבינת פרמזן

שמן זית

200 מ"ל שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

1. מקלפים ומבשלים את תפוחי האדמה במים, עד שהם מתרככים.

2. חממים מחבת (ללא שמן) ומקפצים קלות חצי מכמות הצנוברים.

3. מכינים מעין רוטב פסטו בכך שטוחנים במעבד מזון את 100 גרם צנוברים (כך שנשארים לנו 50 גרם צנורים בצד), את הבזיליקום ואת הגבינה, עד שמתקבלת מחית חלקה. מוסיפים כ 100 מ"ל שמן זית וממשיכים לערבב.

4. מועכים את תפוחי האדמה לפירה, טוחנים את יתרת הצנובר ומוסיפים לפירה.
5. מחזירים לאש ומערבבים ותוך כדי מוסיפים את החלמונים.
6. מכניסים את הפירה למיקסר, מערבלים ומוסיפים את קוביות החמאה.
7. ממליחים ומפלפלים את הפילה, סוגרים על צד אחד במחבת חמה, הופכים מכסים ומכניסים לתנור. צולים 2-3 דקות לדרגת צלייה "רוזה".
8. במחבת מערבבים את הפסטו עם השמנת המתוקה לרוטב אחיד (לא להביא לרתיחה).
9. פורסים כל פילה לטבעות ומחלקים לשתי מנות כשבמרכז כל מנה מסדרים את הפירה ומשלימים עם הרוטב על הפילה.