

קנלוני במילוי תרד וריקוטה עם רוטב עגבניות

מרכיבים

לרוטב העגבניות (גרסת הבית)

5-6 עגבניות גדולות בשלות חתוכות לקוביות או קופסה גדולה של עגבניות מרוסקות
בצל קצוץ
4 שיני שום קצוצות
2 כפות שמן זית
עלי בזיליקום קרועים
חצי כוס מים
מלח ופלפל
קצת סוכר
מגוון תבלינים יבשים או טריים, תלוי מה יש במזווה: רוזמרין, תימין, פפריקה, אורגנו.

למילוי התרד

1 כף חמאה (15 גרם)
2 כפות שמן זית
בצל קצוץ דק
3 שיני שום קצוצות
500 גרם עלי תרד קצוצים גס או חבילת תרד קפוא (מופשר)
מלח ופלפל
אגוז מוסקט מגורר
250 גרם גבינת ריקוטה

להרכבה

חבילת גלילי פסטה קנלוני (אנחנו השתמשנו ב-14 גלילים מתוך החבילה, תלוי בתבנית)
2 כפות שמן זית
מלח פלפל
אגוז מוסקט מגורר
גבינת פרמזן מגוררת
200 גרם כדורוני מוצרלה, או כדורי מוצרלה חצויים
אופציה: מכל שמנת חמוצה או מתוקה לבישול

הכנה

מכינים את רוטב העגבניות. מחממים שמן זית בסיר ומטגנים את הבצל עד שהוא הופך שקוף. מוסיפים את השום ומטגנים עוד מעט. מוסיפים את העגבניות, המים והתבלינים ומבשלים על אש בינונית כ-20-30 דקות.

בינתיים, מכינים את המילוי. מחממים את החמאה ושמן הזית במחבת. מטגנים את הבצל עד שהוא הופך שקוף. מוסיפים את השום והתרד ומטגנים כחמש דקות על להבה בינונית-גבוהה עד שהתרד רך ומאבד מנפחו. מתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט. מסירים מהאש ומעבירים למסננת. מוודאים שהתרד מכיל את המינימום האפשרי של נוזלים מיותרים (אם צריך, אפשר גם לסחוט) ומעבירים לקערה. מוסיפים את הריקוטה ומערבבים היטב. טועמים ומתקנים את התיבול במידת הצורך.

יוצקים את רוטב העגבניות בתחתית תבנית מלבנית ומתחילים למלא את הקנלוני. אם יש לכם שקית זילוף חד פעמית (שעולות גרושים בחנויות אפייה) מה טוב. אם לא, אפשר להכין שקית פיראטית משקית סנדביצים רגילה. ממלאים את השקית במילוי הגבינה והתרד, חותכים את השפיץ, ממלאים את הקנלוני ומניחים על רוטב העגבניות זה לצד זה.

מטפטפים על הקנלוני שמן זית, מפזרים את כדורוני המוצרלה וגבינת הפרמזן. מתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט. אם רוצים, אפשר ליצוק על הקנלוני שמנת (חמוצה או מתוקה) אחרי שמן הזית, אך המאפה ייצא מצוין גם בלעדיה.

אופים בתנור שחומם מראש ל-180° במשך 25-30 דקות, עד שהציפוי מזהיב.

נתקעתם בלי עגבניות בבית? אפשר להכין את המנה גם בלי רוטב העגבניות, זה ייצא טעים גם ככה.