

אוכל זה טעים

המזיק למאמצי אכילה

זיטי אל פורנו של אסף גברון

מצרכים

500 גרם פסטת "פנה" (אם מוצאים פסטת "זיטי", עדיף)
כוס פרמזן
כוס ריקוטה
150 ג' מוצרלה מגוררת

לבשר

500 גרם בשר טחון
חצי כוס פירורי לחם
ביצה
2 שיני שום מרוסקות
חצי כוס גבינת פרמזן מגוררת
חופן פטרוזיליה קצוצה
מלח ופלפל

לרוטב

2 כפות שמן זית
4 שיני שום פרוסות
רבע כוס רסק עגבניות
2 קופסאות גדולות עגבניות שלמות או מרוסקות
6 עלי בזיליקום
מלח ופלפל
תוספות אפשריות: בצל ותבלינים נוספים לפי הטעם

הכנה

מכינים את הרוטב: בסיר גדול מחממים את השמן ומטגנים קלות את השום (והבצל, אם בחרתם להוסיפו). מוסיפים את שאר המרכיבים ומבשלים בין עשרים לשלושים דקות.

בינתיים מבשלים את הפסטה לפי ההוראות.

מכינים את הבשר: מערבבים היטב את החומרים ויוצרים כדורונים. שימו לב שאלו כדורונים, לא כדורים. עליהם להיות בגודל ענב, פחות או יותר. את הכדורונים מטגנים בשמן הזית, אך נזהרים לא לבשלם יותר מדי (הם עוד יכנסו לתנור בהמשך).

כשכל החומרים מוכנים, מחממים תנור ל-180 מעלות ומתחילים להרכיב את הזיטי.

בתבנית גדולה מכניסים את החומרים לפי הסדר הבא:

2 כפות מהרוטב (העיקר שיכסה את התחתית)

שליש מכמות הפסטה, שליש מכמות הבשר, שכבת ריקוטה, חצי כוס פרמזן, שליש מכמות רוטב, שליש שני מכמות הפסטה, שליש שני מכמות הבשר, שכבת ריקוטה, חצי מהמוצרלה, שליש שני מכמות הרוטב, יתרת הפסטה, יתרת הבשר, יתרת הפרמזן, יתרת הרוטב, יתרת המוצרלה

(הסדר לא מחייב, אבל הרעיון הוא שהמרכיבים יישבו יחד בשמחה. כדאי לסיים עם מוצרלה כדי לקבל השחמה יפה שלה בסיום האפייה).

מכסים את התבנית בנייר כסף, אבל לא מהודק, שלא ייגע במוצרלה (כי היא תדבק אליו)

אופים במשך 45 דקות, מורידים את נייר הכסף ואופים 15 דקות נוספות עד שהמוצרלה מזהיבה.