

## רביולי ללא גלוטן עם רוטב עגבניות



30 min: זמן

קל: קושי רמת

(רכיבים 8-10 רביולי)

For this recipe we used:

- **לבצק**
  - צנצנת ½ עגבניות מרוסקות דק ומסוננות
  - גרם קמח טפיוקה 100
  - כפית מלח 1
  - כפית שמן צמחי 1
  - מ"ל מים חמימים 20
  - גרם קמח ללא גלוטן 250
  - ביצים 2
- **למילוי-**
  - "חבילת גבינת" טוב טעם ½
  - כפות גבינה צהובה מגורדת 2
- **רוטב העגבניות**
  - בצל חתוך ½
  - אפשר גם צנצנת שלמה של Pomi צנצנת עגבניות חתוכות ½ (אחד מהם)
  - כף שמן זית לטיגון 1
  - כפות פטרוזיליה קצוצה 2
  - Pomi כפות רסק מרוכז בשפופרת של 2
  - שיני שום כתושות 2
  - כפית מלח



## הכנה

1. בצק: בקערה מערבבים קמח עם ביצים, מוסיפים מים ושמן ולשים בעזרת הידיים ומגלגלים לכדור לא דביק. מכסים ושמים בצד לחצי שעה.
2. מערבבים את מרכיבי המילוי ומוציאים את הבצק על משטח מקומח ומרדדים לעובי דק ככל הניתן למלבן בגודל 25\*10 ס"מ. שמים כפית מהמילוי לאורך הבצק במרווחים של 2 ס"מ אחד מהשני ומהשוליים. מקפלים מעל המילוי את חציו השני של הבצק, כמו שמיכה. אפשר למרוח במרווחים בין המילוי ביצה טרופה כדי להדביק. חותכים לריבועים יפים עם סכין רביולי/סכין רגילה.
3. רוטב: בסיר רחב מטגנים שמן, בצל ושום עד להזהבה, מוסיפים את הרטבים והפטרוזייליה ומבשלים 5-10 דקות.
4. בסיר נפרד מבשלים את הרביולי 10-12 דקות, מצרפים אותם לרוטב ומבשלים דקה נוספת.
5. מגישים עם פרמזן מלמעלה או בלי.

- Lilia Ima @lilia\_ima\_glutenfree