כרובית צלויה בשלמותה עם רוטב עגבניות ואריסה

זמן: 40 min.
רמת קושי: קל

רכיבים (עבור 4 עד 6 מנות)

- **מצרכים**
  - 3 עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 200g x200 gr
  - אריסה 1/2 כפית
  - כמון 1/2 כפית
  - 1/2 כפית לימון
  - כרובית שלמה 1
  - מלח ככל הנדרש
  - סוכר סוכר 1/2 כפית
  - פלפל ככל ככל הנדרש
  - שמן זית כתית ככל הנדרש ככל הנדרש
  - שן שום 1

For this recipe we used:

הכנה

ראשית מכינים את הכרובית: שוטפים היטב, שמים בסיר גדול וממלאים במים עד שהכרובית צפה, ומוסיפים כפית מלח. מביאים את המים לרתיחה ומבשלים את הכרובית 10 עד 15 דקות לפי הגודל שלה. בינתיים מכינים תבנית לתנור, מרפדים בנייר אפייה ומחממים את התנור עד 200 מעלות צלסיוס.

מוציאים את הכרובית, מסננים את המים ומייבשים במגבות נייר. אחר כך מושחים אותה בנדיבות בשמן זית, מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם, ומניחים אותה בתבנית שהוכנה קודם לכן. אופים את הכרובית בתנור במשך 30 דקות לערך, עד שהיא מזהיבה. בינתיים מכינים את הרוטב.

האריסה, פלפלון (לבחירה), הסוכר, Passata di Pomodoro Pomì מטגנים את השום עם 3 כפות שמן זית, ב**מחבת ללא הידבקות**; מוסיפים את הכמון, ומבשלים יחד עד שהרוטב מתעבה במקצת. לבסוף מוסיפים נתז מיץ לימון. מתקנים כמויות מלח ופלפל ובוחשים היטב.

מגישים את הכרובית בשלמותה, חמה מאוד, ולצדה רוטב העגבניות.

- Jasmine Guetta