

פרפלה עם חומסים וקישואים



40 min: זמן

רמת קושי: בינוני

(רכיבים 4 אנשים)

For this recipe we used:

מצרכים

- 400g 750 גרם אקוביות עגבניות במיץ 3
- גבינת פרמז'נו רג'אנו מגורדת 1/3 כוס
- גרגרי חומס בקופסה, שטופים וסחוסים היטב 1/2 כוסות
- מלח לפי הטעם
- עלי פטרוזיליה טרייה חתוכים חופן
- פטריות בייבי בלה (או כל סוג של פטריות לבנות) 225 גרם
- פסטה פרפלה איטלקית, או פסטה לבחירתכם 340 גרם
- פתיתי פלפל אדום אופציונאלי
- קישואים, 680 גרם, חצויים לאורך, ולאחר מכן פרוסים
- לפרוסות בעובי של כ-1 ורבע ס"מ
- שום טרי קצוץ 2 כפיות
- שמן זית כתית מעולה לפי הטעם

רוטב העגבניות

- ארגנו מיובש 1 כפית
- לפל שחור חצי כפית
- מלח 1 כפית לרוטב
- עלי דפנה מיובשים 2
- תימין מיובש 1 כפית



הכנה

לשים על הקישואים $\frac{1}{2}$ כף מלח. לשים במסננת גדולה למשך כ-20 דקות לניקוז הנוזלים. לייבש

במחבת גדולה ועמוקה, לחמם כפית שמן זית כתית מעולה על חום בינוני-גבוה. להוסיף את הקישואים ולהשחים במשך כ-5 דקות, תוך כדי ערבוב. (במידת הצורך, להשחים את הקישואים במנות. לא להעמיס על המחבת). להעביר את הקישואים המושחים לצלחת גדולה ולשמור בצד לעת עתה

באותה מחבת, להוסיף מעט שמן זית כתית מעולה. להשחים את הפטריות במשך כ-4 דקות, תוך כדי ערבוב. לתבל בקמצוץ מלח. להעביר את הפטריות בצד

כעת להכין את הרוטב. באותה מחבת, לחמם 3-4 כפות שמן זית כתית מעולה. לבשל את השום הקצוץ על חום בינוני עד שזהוב (לא לשרוף את השום). להוסיף עגבניות מרוסקות פומי ועלי דפנה. להוסיף 1 כפית מלח, תימין, אורגנו ופלפל שחור. להגביר את החום לבינוני-גבוה ולהביא לרתיחה, לאחר מכן להנמיך את החום ולכסות את המחבת. לבשל על אש נמוכה 15 עד 20 דקות, עם מחבת מכוסה

בינתיים, לבשל את הפסטה בהרבה מים רותחים מלוחים עם מעט שמן זית (ראה הוראות על האריזה). הבישול אמור לקחת כ-11 דקות. לשמור על כ- $\frac{1}{2}$ כוס מים מבישול הפסטה לשימוש בהמשך. לסנן את הפסטה

להוסיף את $\frac{1}{2}$ הכוס של המים מהפסטה לרוטב פומי המתבשל. לבשל כ-3 דקות נוספות, לאחר מכן להוסיף את הפסטה המבושלת. בעזרת כף עץ, לערבב את הפסטה כך שתכוסה היטב ברוטב העגבניות פומי

כעת להוסיף את הקישואים, הפטריות וגרגירי החמוס המבושלים. לערבב, ולבשל כ-2 דקות נוספות עד שהכל חם מספיק

להעביר את הפסטה לקערת הגשה גדולה. לערבב גבינת פרמזן מגורדת וחופן פטרוזיליה טרייה. לקשט בפלפל אדום גרוס לפי הטעם. להגיש וליהנות

- *The Mediterranean Dish*