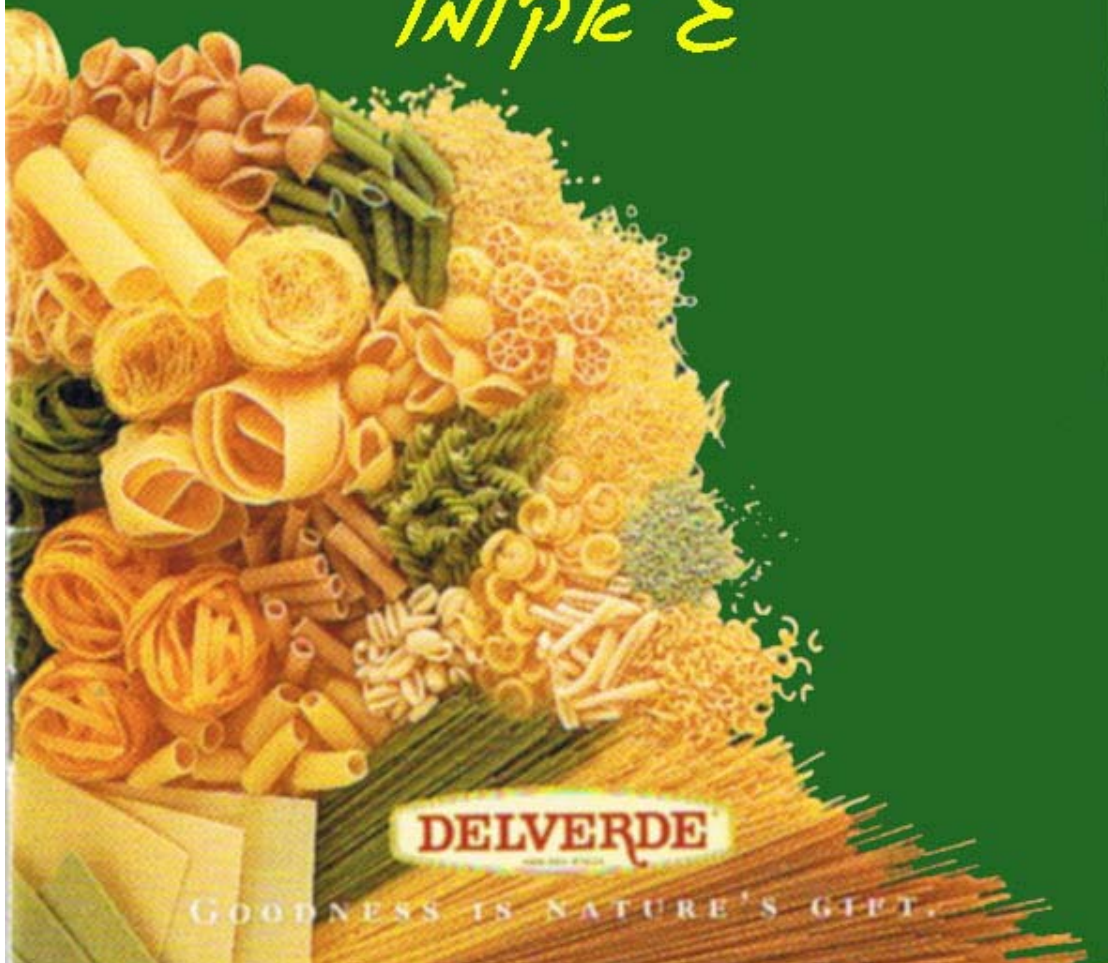


אתר האוכל של ג'אקומו  
[www.giacommo.net](http://www.giacommo.net)

# מתכוני רטבים לפסטה

ממטבח של

ג'אקומו



**DELVERDE**

GOODNESS IS NATURE'S GIFT.

## תוכן העניינים

פפרדלה עם נקניקיות ושמנת

ריגטוני עם בשר טחון

ספגטיני עם חצילים ועגבניות

פטוצ'יני עם מבחר פטריות

ניוקי א-לה נאפולי

ספגטי עם מולים ורוטב עגבניות

פנה עם אנשובי

פרפלה עם ריקוטה וטונה

קונקיליוני מן הים והגן

לזניה עם רוטב בולונז

## פפרדלה עם נקניקיות ושמנת מתכון מבית פסטה "דל ורדה"



### החומרים:

- 500 גר' פסטה Pappardelle "דל ורדה" מס' 83
- 500 גרם נקניקיות בקר, רצוי פיקנטיות, ללא הקליפה
- 6 כפיות חמאה
- 1 כף זרעי שומר מרוסקים
- 1/2 כוס יין לבן
- 1 מיכל שמנת מתוקה
- מלח
- פלפל שחור טחון טרי
- אגוז מוסקט מגורר
- 1/2 כוס גבינת פרמזן מגוררת

### אופן ההכנה:

1. מטגנים את הנקניקיות במחבת גדולה על אש בינונית, עד שהן מזהיבות.
2. שופכים את השומן שנוצר במחבת ומשאירים 2 כפיות ממנו בלבד.
3. מוסיפים את החמאה ומבשלים עד שהיא מתחילה לבעבע.
4. מוסיפים את גרעיני השומר, מגבירים את החום ומטגנים במשך 2 דקות.
5. מוסיפים את היין הלבן ומבשלים 3 דקות נוספות.
6. כעת, מוסיפים את השמנת ומבשלים עד שהרוטב מתחיל להסמיך.
7. מפלפלים, ממליחים ומפזרים מעל אגוז מוסקט מגורר.
8. מבשלים את הפסטה "אל דנטה" ב-5 ליטר מים רותחים ומומלחים.
9. מסננים את הפסטה ומעבירים אותה למחבת עם רוטב הנקניקיות.
10. מוסיפים למחבת חצי מכמות הפרמזן ומערבבים היטב.
11. מגישים עם שארית גבינת הפרמזן מגוררת מעל.

## ריגטוני עם בשר טחון מתכון מבית פסטה "דל ורדה"



### החומרים:

- 400 גר' פסטה Mezzi Rigatoni "דל ורדה" מס' 20
- 400 גרם בשר בקר טחון
- 1 שן שום מרוסקת
- 3 עלי מרווה
- 50 גרם גבינת פקורינו מגוררת
- 1/2 כוס יין לבן יבש
- 10 גרם זעפרן
- 2 חלמוני ביצה
- 1 כוס ציר מרק עוף
- 60 מ"ל שמן זית

### אופן ההכנה:

1. מטגנים בשמן את השום, הבצל, הבשר והמרווה.
2. כאשר הבשר שינה את צבעו, מוסיפים את היין ומבשלים עד שמרבית הנוזל מתאדה.
3. מערבבים את הזעפרן בציר המרק ומוסיפים לבשר הטחון.
4. ממליחים ומפלפלים.
5. מבשלים את הפסטה "אל דנטה" ב-5 ליטר מים רותחים ומומלחים.
6. מסננים את הפסטה ומעבירים אותה למחבת עם הבשר הטחון.
7. מוסיפים את גבינת הפקורינו ואת חלמוני הביצים מערבבים היטב ומגישים מיד.

## ספגטיני עם חצילים ועגבניות מתכון מבית פסטה "דל ורדה"



### החומרים:

- 500 גר' פסטה Spaghettini "דל ורדה" מס' 3
- 500 גרם עגבניות שרי
- 1/3 כוס שמן זית
- 250 גרם חצילים
- 50 גרם גבינת פקורינו מגוררת
- 2 שיני שום
- בזיליקום, אורגנו ומלח

### אופן ההכנה:

1. חותכים את החציל לרצועות צרות ודקות ומטגנים במחבת בשמן זית.
2. מוציאים את החצילים המטוגנים מהמחבת ומניחים על נייר סופג. מפזרים מעל אורגנו קצוץ.
3. מבשלים את העגבניות עם מעט שמן זית ושום במשך 15 דקות.
4. מבשלים את הפסטה "אל דנטה" ב-5 ליטר מים רותחים ומומלחים.
5. מסננים את הפסטה ומעבירים אותה למחבת עם רוטב העגבניות.
6. מוסיפים למחבת את החצילים ואת גבינת הפקורינו.
7. מפזרים מעל פטרוזיליה קצוצה ומגישים.

## פטוצ'יני עם מבחר פטריות מתכון מבית פסטה "דל ורדה"



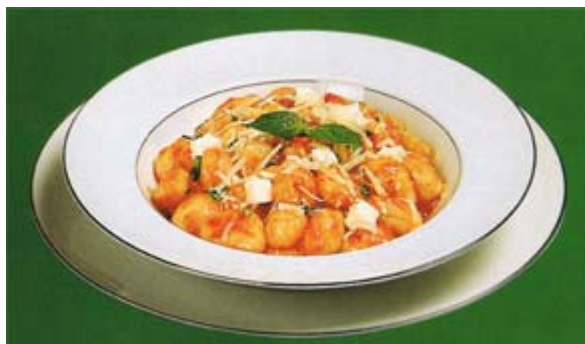
### החומרים:

- 350 גר' פסטה Fettuccine "דל ורדה" מס' 81
- 100 גרם חמאה
- 1 בצל קצוץ
- 350 גרם פטריות שונות - פורטובלו, שמפיניון ופטריות יער
- 1 שן שום מרוסקת
- מיכל וחצי שמנת חמוצה
- 2 כפות בזיליקום טרי קצוץ
- 1/2 כוס גבינת פרמזן מגוררת
- מלח ופלפל שחור טחון טרי
- פטרוזיליה לקישוט
- גבינת פרמזן לגירור מעל

### אופן ההכנה:

1. ממיסים את החמאה במחבת גדולה ומטגנים בה את הבצל הקצוץ עד שהוא מתרכך (כעשר דקות).
2. מוסיפים לבצל את הפטריות והשום ומטגנים על אש קטנה במשך 10 דקות נוספות.
3. מוסיפים את השמנת, הבזיליקום וגבינת הפרמזן המגוררת.
4. ממליחים ומפלפלים, מכסים את המחבת ומביאים לרתיחה.
5. מבשלים את הפסטה "אל דנטה" ב-5 ליטר מים רותחים ומומלחים.
6. מסננים את הפסטה ומעבירים אותה למחבת עם רוטב הפטריות.
7. מפזרים מעל כמות גדולה של פרמזן מגוררת ומקשטים בפטרוזיליה קצוצה.

## ניוקי א-לה נאפולי מתכון מבית פסטה "דל ורדה"



### החומרים:

600 גר' ניוקי תפוחי אדמה "דל ורדה" מס' 270  
150 גרם גבינת מוצרלה, מגוררת  
80 גרם בשר טחון  
2 כפות שמן זית  
800 גרם עגבניות מרוסקות, אפשר משומרות  
1 בצל  
מלח  
בזיליקום טרי

### אופן ההכנה:

1. קוצצים את עלי הבזיליקום והבצל ומטגנים בשמן ביחד עם הבשר הטחון.
2. מוסיפים את העגבניות המרוסקות, ממליחים ומבשלים עד שהרוטב מסמיך.
3. מבשלים את הניוקי עד שהם צפים על המים.
4. מסננים את הניוקי מהמים ומניחים בקערה.
5. שופכים מעל את הרוטב ואת גבינת המוצרלה. מוסיפים כמה עלי בזיליקום, ממליחים לפי הטעם ומגישים.

## ספגטי עם מולים ורוטב עגבניות מתכון מבית פסטה "דל ורדה"



### החומרים:

- 350 גר' ספגטי "דל ורדה" מס' 4
- 1 ק"ג מולים (צדפות שחורות) בקליפתם
- 90 מ"ל שמן זית
- 2 שיני שום מרוסקות
- 400 גרם עגבניות מרוסקות, מקופסה או טריות.
- 4 כפות פטרוזיליה קצוצה
- מלח ופלפל שחור טחון טרי

### אופן ההכנה:

1. שוטפים היטב את המולים תחת זרם מים.
2. מניחים את המולים בסיר עם חצי כוס מים ומרתיחים עד שהצדפות מתחילות להיפתח.
3. מוציאים מהסיר כל אחת מן הצדפות ברגע שהיא נפתחת ומוציאים ממנה את התוך בעזרת מזלג.
4. את הצדפות המבושלות מעבירים לסיר אחר. שומרים את המים שבהם הן בושלו.
5. מסננים את המים דרך בד עדין כדי להיפטר מהחול המיותר.
6. מרתיחים 4 ליטר מים מומלחים.
7. שמים את שמן הזית במחבת ביחד עם השום.
8. מטגנים על אש בינונית עד שהשום מתחיל להשחים. כאשר השום משנה את צבעו, מוציאים אותו מהמחבת וזורקים.
9. מוסיפים למחבת את העגבניות הקצוצות ואת מי הצדפות.
10. מבשלים על אש גבוהה עד שהרוטב מתחיל להסמך.
11. מוסיפים את הפסטה למים הרתוחים ומבשלים.
12. כאשר הפסטה כמעט מוכנה מוסיפים לצדפות את העגבניות המרוסקות ומגבירים את האש.
13. מוסיפים פלפל שחור טחון טרי.
14. מסננים את הפסטה מהמים, מעבירים לקערת הגשה. מוסיפים את הרוטב ומתבלים.
15. מוסיפים את העגבניות המרוסקות, ממליחים ומבשלים עד שהרוטב מסמך.
16. מבשלים את הניוקי עד שהם צפים על המים.
17. מסננים את הניוקי מהמים ומניחים בקערה.
18. שופכים מעל את הרוטב ואת גבינת המוצרלה. מוסיפים כמה עלי בזיליקום, ממליחים לפי הטעם ומגישים.

## פנה עם אנשובי

מתכון מבית פסטה "דל ורדה"



### החומרים:

- 400 גר' פסטה Penne Lisce "דל ורדה" מס' 33
- 250 גרם דגי אנשובי מלוחים
- 100 מ"ל שמן זית
- 250 גרם פלפלים אדומים
- צרור לא גדול של פטרוזיליה קצוצה
- 1 פלפל ציילי מרוסק
- 1/2 כפית אורגנו
- 1 שומר קטן

### אופן ההכנה:

1. חותכים את הפלפל לרצועות ומטגנים בשמן הזית ביחד עם השום.
2. מוסיפים את האורגנו וחצי מכמות הפטרוזיליה.
3. כאשר הפלפל מתרכך, מוסיפים את פלפל הציילי הגרוס ואת האנשובי.
4. מטגנים במשך דקה אחת.
5. מבשלים את הפסטה "אל דנטה" ב-5 ליטר מים רותחים ומומלחים.
6. תוך כדי בישול הפסטה, מוסיפים לסיר הפסטה את השומר, חתוך לשניים להוספת טעם למי הפסטה.
7. מסננים את הפסטה ללא השומר ומעבירים לקערה.
8. שופכים את רוטב האנשובי על הפסטה ומפזרים מעל פטרוזיליה קצוצה.

## **פרפלה עם ריקוטה וטונה** מתכון מבית פסטה "דל ורדה"



### **החומרים:**

500 גר' פסטה "דל ורדה" מסוג פרפלה מס' 222  
120 גרם טונה בשמן  
150 גרם גבינת ריקוטה  
5 כפות שמנת מתוקה  
פטרזיליה טרייה, קצוצה דק

### **אופן ההכנה:**

1. מערבבים ביחד את הטונה והריקוטה.
2. מבשלים את הפסטה "אל דנטה" בסיר עם 5 ליטר מים רותחים מומלחים.
3. מסננים את הפסטה מהמים מעבירים לקערת הגשה ומוסיפים את תערובת הטונה והריקוטה.
4. מערבבים היטב ומוסיפים את השמנת המתוקה.
5. מתבלים במלח ופלפל לבן, מפזרים מעל פטרזיליה קצוצה ומגישים מיד.

## קונקיליוני מן הים והגן מתכון מבית פסטה "דל ורדה"



### החומרים:

- 500 גר' פסטה "דל ורדה" מסוג קונקיליוני ג'יגאנטי מס' 240
- 400 גרם קלמרי קטנים
- 400 גרם פרחי קישואים (ניתן להזמין בכמה מחנויות הירקות)
- 80 גרם שמן זית
- 1/2 כוס יין לבן
- 3 שיני שום מרוסקות
- כמה אבקני זעפרן
- כמה עלי מיורן
- פטרוזיליה טרייה,
- פלפל לבן ומלח

### אופן ההכנה:

1. מחממים את שמן הזית במחבת גדולה ומטגנים בו את השום עד שהוא מתחיל להשחים.
2. מוסיפים את הקלאמרי, חתוך לחתיכות קטנות.
3. מטגנים כ-4 עד 5 דקות, מוסיפים את היין הלבן ומבשלים עד שמרבית היין מתאדה.
4. בינתיים חותכים את פרחי הקישואים לרצועות צרות ומוסיפים גם אותן למחבת.
5. שמים את אבקני הזעפרן במעט מים ומוסיפים למחבת ביחד עם מעט מיורן.
6. מתבלים במלח ובפלפל, מנמיכים את האש ומכסים את המחבת.
7. מבשלים את הפסטה "אל דנטה" בסיר מלא מים מומלחים.
8. מסננים את הפסטה מהמים ומוסיפים אותה למחבת. מערבבים, מעבירים לקערת הגשה ומגישים מייד עם פטרוזיליה קצוצה מפוזרת מעל.

## לזניה עם רוטב בולונז מתכון מבית פסטה "דל ורדה"



### החומרים:

- 500 גר' גיליונות פסטה Ondine "דל ורדה" מס' 106  
רוטב בולונז, לפי ההוראות בהמשך  
1 כוס גבינת פרמזן מגוררת  
**רוטב בולונז:**  
4 כפות שמן זית  
3 פרוסות בייקון מעושן או חזה אוז  
1 בצל גדול קצוץ דק  
1 סלרי עלים, קצוץ  
2 גזרים מגוררים  
500 גרם בשר בקר טחון  
2 עלי דפנה  
1 כפית מלח  
פלפל שחור טחון טרי  
1/2 כפית מיורן, 1/2 כפית טימין ו-1/2 כפית אורגנו  
1 כוס יין אדום יבש  
1 קופסה עגבניות מרוסקות (800 גרם)  
2 כפות רסק עגבניות

### אופן ההכנה:

1. מחממים את השמן במחבת גדולה.
2. מוסיפים את הבייקון והבצל ומטגנים עד שהם הופכים שקופים.
3. מוסיפים את הסלרי והגזר ומבשלים במשך 6 עד 8 דקות, עד שהירקות הופכים שקופים.
4. מוסיפים את הבשר הטחון ומגדילים את האש.
5. מרסקים את הבשר בכף עץ ומטגנים עד שהוא משנה את צבעו.
6. מוסיפים את עלי הדפנה, מעט מלח, פלפל, מיורן, טימין, אורגנו ויין אדום.
7. מוסיפים למחבת את העגבניות המרוסקות ואת רסק העגבניות. מחלישים את האש ומבשלים במשך חצי שעה לפחות.
8. מניחים עלה לזניה בתבנית ושמים עליו כמות גדולה של רוטב בשר.
9. מפזרים מעל גבינה מגוררת ומניחים עלה פסטה נוסף. ממשיכים כך עד שנוצרות 8 שכבות.
10. מניחים מעל שכבה דקה של רוטב בשר.
11. אופים בתנור בחום של 190 מעלות במשך 20 דקות.