

כרובית צלויה בשלמותה עם רוטב עגבניות ואריסה

40 min זמן הכנה:

קושי: קל

מצרכים

- אריסה: 1/2 כפית
- כמון: 1/2 כפית
- כפית לימון: 1/2
- כרובית שלמה: 1
- מלח: ככל הנדרש
- סוכר: 1/2 כפית
- פלפל ככל: ככל הנדרש
- שמן זית כתית ככל הנדרש: ככל הנדרש
- שן שום: 1



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

Passata di Pomodoro מטגנים את השום עם 3 כפות שמן זית, במחבת ללא הידבקות; מוסיפים את האריסה, פלפלון (לבחירה), הסוכר, 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

למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק
200 gr ומסוננות

