

ורזיני אל פומודורו

min זמן הכנה: 45

קושי: בינוני

מצרכים

- ביצה: 1
- בשר בקר ועגל טחון: 200 גרם
- גבינת פרמזן מגורדת: 60 גרם
- כרוב: 6 עלים
- מורטדלה (של חזיר או עוף): 60 גרם
- מלח: לפי הצורך
- פלפל: לפי הצורך
- שום: שן אחד
- שמן זית כתית מעולה: לפי הצורך



הקנה

1. לבחור את העלים היותר יפים ולשטוף אותם בזהירות.
2. להרתיח אותם במהירות במים רותחים מלוחים, להפסיק את הבישול עם מזיגת מים קרים ואז ליבש אותם בעדינות.
3. לשים בקערה בגודל מתאים את הבשר הטחון, הביצה, הפרמזן, המורטדלה טחונה דקה, פירורי הלחם, המלח, הפלפל והטימין ולערבב את כל המרכיבים היטב עם הידיים עד לקבלת עיסה קומפקטית ואחידה. למלאות את עלי הכרוב עם המלית ולסגור אותם בצורה של גליל בינתיים לחמם את העגבניות במחבת עם שמן זית כתית, שום ולהכניס פנימה את העלי כרוב. הממולאים.
5. לבשל על אש נמוכה במשך 30 דקות.

למתכון הזה השתמשנו:

עגבניות מרוסקות דק
ומסוננות 150 גרם

