

רכיבים:

4 חצילים קטנים

4 כפות שמן זית

400 גרם פוטוצ'יני

קורט מלח גס

לרוטב:

1 ק"ג פלפלים אדומים

1 כפית אבקת מרק פטריות

2 שיני שן כתושות

1/2 כוס מים

1/4 כוס עלי בזיליקום, טריים וקצוצים

2 כפות עלי תימין, טריים וקצוצים

1 כף רסק עגבניות

1 כפית סוכר

1 כפית חומץ בלסמי / חומץ הדרים

מלח, פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. חוצים את החצילים לשלוש פרוסות (לרוחב). בוזקים מעל מהמלח הגס ומשהים כ - 30 דקות (על מנת לספול את הנוזלים ולהוציא מהחצילים את המרירות).

2. לאחר 30 דקות, שוטפים ומייבשים היטב.

3. מחממים במחבת את שמן הזית ומזהיבים את פרוסות החצילים משני הצדדים.

לרוטב:

1. מחממים את התנור לחום גבוה מאוד (220 מעלות). חותכים את הלפלים לרבעים, מסדרים בתבנית האפיה וקולים את הפלפלים, עד שקליפתם משחימה ומופיעות עליה בועות.

2. מעבירים את הפלפלים לשקית ניילון, סוגרים הרמטית ומשהים למשך 20 דקות (שיתקררו). לאחר 20 דקות, קולים את הפלפלים ומכניסים למעבד מזון. מרסקים עד לקבלת מחית קלה.

3. מעבירים את מחית הפלפלים לסיר, מוסיפים את יתרת רכיבי הרוטב, מחממים ומערבבים באופן תמידי. מתבלים.

הרכבת המנה:

1. מרתיחים 4 ליטר מים מומלחים, מבשלים את הפוטוצ'יני ומסננים.

2. מעבירים את הפסטה לסיר הרוטב, מוסיפים את החצילים ומערבבים היטב.

3. מתקנים תיבול ומגישים מייד