

סלט פסטה סיציליאני עם גרמולטה הדרים

שף אביב משה

עגבניות מיובשות, זיתים, שום, גבינה בולגרית – הרבה טעמים דומיננטיים שנפגשים בסלט פסטה אחד. לפני ההגשה מצטרפת עוד תוספת מהמטבח האיטלקי - גרמולטה (תערובת של קליפת לימון או תפוז מגוררת עם פטרוזיליה קצוצה), שמוסיפה רעננות לכל ביס. את הסלט אפשר להגיש חם או קר.

חומרים ל-4-6 מנות:

- 2 פלפלים אדומים או צהובים
- 1 כף מלח גס
- 1/2 שקית (250 גרם) פסטה מסוג חונקי כמרים / פוזילי / פנה - **אנשי הזית**
- 1/2 כוס שמן זית ועוד קצת לזילוף
- 5 שיני שום קצוצות
- 1/2 כוס עגבניות מיובשות חתוכות לרצועות - **סאסי**
- 1/2 כוס זיתי תאסוס חצויים ומגולענים - **סאסי**
- 150 גרם תרד (1/2 חבילה)
- חופן עלי בזיליקום
- 1/2 כוס צנוברים - **מנצ'ס**
- מלח ופלפל שחור גרוס
- 150 גרם גבינה בולגרית מפוררת - **מעדניית באשר**

לגרמולטה הדרים:

- 1 כפית קליפת תפוז או לימון מגוררת
- 2 כפות פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה

מחממים תנור לטמפרטורה מקסימלית, במצב גריל. מניחים פלפלים על רשת התנור ומניחים מתחתיה מבנית. קולים 5 דקות מכל צד עד שהקליפה משחירה. מעבירים לכלי סגור, זורים כף מלח גס ונותנים לפלפלים "להזיע" חצי שעה. קולפים, נפטרים מהגרעינים וחותכים לרצועות דקות. **מכינים את הגרמולטה ומגישים:** מערבבים קליפת תפוז ופטרוזיליה בקערית קטנה. מפזרים את הגרמולטה על הפסטה ומערבבים. מפזרים גבינה בולגרית, מזלפים מעט שמן זית ומגישים.