

# החברה הגאונה

צילום וסגנון אפיק גבאי



מישלב מסאלחה, שף מסעדות רפאלו, מגיש מנות איטלקיות עם טוויסט בעלילה, כולל פיצה נוטלה ממכרת. רומן עם הנפוליטנית



● צמחוני

זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
25 דקות	קל	חלבי

**מלנזנה חצילים**

ל-2-3 מנות

1 חציל קלוף, פרוט לפרוסות בעובי 1 ס"מ  
100 גר' גבינת מוצרלה מגוררת  
50 גר' פירורי לחם קלויים במחבת חמה  
250 גר' רוטב עגבניות  
עלים מ-5 ענפי בזיליקום טרי, קצוצים דק  
מלח ופלפל

**אופן ההכנה**

● מחממים תנור לחום גבוה. משמנים את פרוסות החציל, מתבלים במלח ופלפל ואופים בתנור כ-10 דקות עד לקבלת גוון זהוב.  
● מוציאים את פרוסות החציל מהתנור ומורחים אותן ברוטב עגבניות. מניחים מעל כל פרוסת חציל גבינת מוצרלה ומכניסים לתנור ל-2 דקות נוספות עד שהגבינה נמסה ומקבלת גוון חום.  
● מסדרים את פרוסות החציל בצורת מגדל שמתחיל בפרוסה הכי רחבה, יוצקים מעל רוטב עגבניות, מקשטים בעלי בזיליקום ומפזרים מעל את פירורי הלחם האפויים.

● צמחוני

זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
שעה ורבע	בינוני	חלבי

**רביולי דגל איטליה במלית ריקוטה**

ל-2-3 מנות

2 דפי פסטה לבנים  
1 דף פסטה אדום  
1 דף פסטה ירוק  
½ בצל סגול  
1 שן שום כתושה  
10 עלי תרד שטופים

**למלית**  
100 גר' גבינת ריקוטה  
2 כפות פירורי לחם קורט מלח  
מעט פלפל שחור  
1 ביצה  
¼ כפית אגוז מוסקט מגורר

**לקרם סלק**  
2 סלקים בקליפותיהם  
מלח ופלפל לפי הטעם  
1 כפית סוכר

**אופן ההכנה**

● **מלית:** מערבבים היטב את גבינת הריקוטה יחד עם פירורי הלחם, מלח, פלפל, אגוז מוסקט וביצה. מעבירים לשק זילוף.  
● **רביולי:** חותכים את הדף האדום והדף הירוק לאורכם ובעזרת מים מדביקים אותם לאורך הדף הלבן. מחדקים אותם בעזרת מערוך וחותכים לריבועים באורך 10 ס"מ.  
● מניחים דף אחד, ומעליו מזלפים ממלית הגבינה. מרטיבים את הקצוות במים, מדביקים מעליו דף נוסף ומחדקים.  
● **קרם סלק:** מבשלים 2 סלקים לא קלופים בסיר עם מים רותחים כחצי שעה עד לריכוך. מוציאים את הסלקים מהמים, מורידים להם את הקצוות, מקלפים, חותכים לרבעים ומכניסים לקירור.  
● לאחר צינון הסלקים, חותכים את אחד הרבעים לקוביות, ואת השאר טוחנים בבלנדר. מתבלים במלח, פלפל וכפית סוכר, מערבבים ומניחים בצד.  
● **הרכבת המנה:** מטגנים במחבת את הבצל והשום עד לקבלת גוון זהוב. מוסיפים את עלי התרד וצורבים אותם. מניחים בצד. מבשלים את הרביולי בסיר עם מים רותחים 3-4 דקות עד לריכוך.  
● **הגשה:** מניחים את הרביולי המוכנים בצלחת, ומעל מפזרים מתערובת התרד. מקשטים בקרם סלק.







רשת המסעדות האיטלקיות רפאלו, בניצוחו של השף מישל מסאלחה, מונה שלושה סניפים - בקריון שבא (כשר), בקסטרא שבחיפה, ובעין שמר שבשרון הצפוני. רפאלו מציעה מבחר רחב של מנות שאת כולן מכינים במטבח המסעדה מחומרי הגלם הטריים ביותר. התפריט כולל פסטות מתוצרת בית, פיצות, קלצונה, בשרים ודגים בניחוח איטלקי מעורר תיאבון. רפאלו, שזכתה בפרס המצוינות לשנת 2016, מציעה אווירה נעימה לבילוי רומנטי, משפחתי או עסקי.

להצטייד

זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
חצי שעה	בינוני-קל	חלבי

### מרק קרם שוקולד ופירות יער עם זביון שמפניה איטלקי

ל-4 מנות

**לגנאש שוקולד לבן**  
200 גר' שוקולד לבן  
110 מ"ל שמנת מתוקה

**לגנאש פיסטוק**  
200 גר' שוקולד לבן  
110 מ"ל שמנת מתוקה  
30 גר' מחית פיסטוק

**לזביון שמפניה**  
4 חלמונים (130 גר')  
4 כפות סוכר לבן  
55 מ"ל שמפניה  
40 מ"ל שמנת מתוקה

**להגשה**  
תותים, פטל, אוכמניות

**אופן ההכנה**

• **גנאש שוקולד לבן:** מחממים את השמנת בקלחת או בסיר קטן, ומוסיפים את השוקולד הלבן. ממתינים כמה דקות להמסת השוקולד ומערבבים היטב עד לקבלת רוטב חלק ואחיד.

• **גנאש פיסטוק:** מחממים את השמנת בסיר קטן או קלחת, מוסיפים את השוקולד הלבן ומחית הפיסטוק, ממתינים 3 דקות, מערבבים היטב לקבלת רוטב חלק.

• **זביון שמפניה:** טורפים את החלמונים והסוכר בנן מארי, תוך כדי זילוף איטי של השמפניה, עד לקבלת קצף בהיר ואוורירי. מוסיפים את השמנת באיטיות וממשיכים לטרוף עד שהרוטב מתייצב.

• **הגשה:** יוצקים למרכז כל קערת מרק 100 גר' גנאש פיסטוק. על אותה נקודה מרכיז יוצקים 100 גר' גנאש שוקולד לבן. מסדרים תותים, פטל ואוכמניות בעדינות על שטח הרטבים ומגישים לצד זביון השמפניה.

זמן הכנה	דרגת קושי	כשר
45 דקות	בינוני-קל	חלבי

מתפייחים את הבצק 12:24 שעות

### פיצה נוטלה ופירות

ל-8 פיצות בקוטר 24

**לבצק**

1 ק"ג קמח לבן  
600 מ"ל מים  
½ כפית מלח (10 גר')  
7 גר' שמרים  
3 כפות שמן זית (10 מ"ל)  
100 גר' גבינת מסקרפונה

**להגשה**

100 גר' ממרח נוטלה  
תותים, אוכמניות, פטל, בננה  
אבקת סוכר

**אופן ההכנה**

• **בצק:** מכניסים את הקמח לקערת מיקסר עם זו לישדה. מוסיפים את השמרים ומערבבים בעזרת מזלג. מוסיפים מלח ומערבבים שוב. מוסיפים את שמן הזית ומתחילים לערבב באיטיות.

• מוסיפים את המים בהדרגה ומגבירים את עוצמת הערבול. לשים בעוצמה גבוהה כעשר דקות. אם הבלילה יבשה מדי, מוסיפים עוד מים עד לקבלת בצק אחיד ונוח לעבודה.

מכסים בניילון נצמד ומתפייחים לפחות לילה במקרר.

• מחממים תנור ל-250 מעלות. יוצרים מהבצק כדורים של 250 גר' בקירוב כל אחד, ומרדדים בעזרת מערוך. מורחים על הבצק את גבינת המסקרפונה בעזרת כף, עד לכיסוי כל שטח הבצק. מחממים מעט את ממרח הנוטלה כדי שיהיה נוח למריחה, ומורחים מעל הגבינה. פורסים את הבננות ומוסיפים מעל. מכניסים לתנור האפייה החם כל עיגול בנפרד ל-5-7 דקות עד שהבצק משחים ואפי בצורה אחידה.

• מוציאים את הבצק האפי מהתנור, מקשטים בתותים ובפירות יער ובזוקים אבקת סוכר. חותכים למשולשים ומזליפים מעל עוד נוטלה.

