

רביולי אגסי אנג'ו עם גבינה כחולה ופיסטוק פריך

מצרכים (2 מנות):

1 אגס אנג'ו בשל
50 גר' גבינה כחולה איכותית, כמו גורגונזולה או רוקפור

לרוטב

שתי כפות שמן זית
כף מיץ לימון סחוט טרי
כף דבש
מלח ופלפל לפי הטעם

כף פיסטוק קלוי, קצוץ גס

	אופן ההכנה:
	1. מכינים מעט רוטב בקערית: מערבבים את הדבש ומיץ הלימון, בעזרת מטרפה, מוסיפים מעט מלח ופלפל ולבסוף את שמן הזית. טועמים ומאזנים חמיצות עם מעט דבש, במידת הצורך, או להיפך.
מנדולינה, צלחת הגשה כהה.	2. פורסים את האגסים בעזרת מנדולינה לפרוסות דקות (2-3 מ"מ), עד שמגיעים לליבה. הופכים ופורסים גם מצד שני של האגס עד לליבה.
	3. בוחרים שש פרוסות אגס יפות ושלמות. מניחים על צלחת הגשה שטוחה 3 פרוסות ומורחים בעזרת מברשת מעט מהרוטב. מניחים על כל פרוסה חתיכה קטנה של גבינה כחולה ומכסים בפרוסה נוספת של אגס. כך נוצר מעין רביולי מאגס המכיל גבינה. מברישים גם את הפרוסה העליונה במעט מהרוטב.
	4. מטפטים מעט שמן זית מעל כל הרביולי, מפזרים מעט מלח גס ופיסטוק שבור.