

פטוצ'יני ירוק עם אגסי אנג'ו, חזה אווז מעושן, אפונה ושמנת

מצרכים (2 מנות)

לבצק פסטה ירוק:

200 גר' קמח לבן
1 ביצה+כף מים
חופן גדול עלי פטרוזיליה ללא גבעולים
קורט מלח

לרוטב:

100 גר' חזה אווז מעושן, חתוך לקוביות קטנות
(לשומרי כשרות אפשרי גם להשתמש בדגים כל שהוא.)
2 אגסי אנג'ו חתוכים לפלחים (שמיניות) ללא ליבה
40 גר' חמאה
חצי כוס אפונה עדינה קפואה
200 מ"ל שמנת מתוקה (38%)
שתי שיני שום כתושות
מלח ופלפל שחור גרוס לפי הטעם
שתי כפות גבינת פרמיג'אנו איכותית מגורדת

אופן ההכנה:	
מג'ימיקס, מכונת פסטה, ניילון נצמד	1. מכינים בצק פסטה ירוק: במעבד מזון טוחנים יחד את הקמח ועלי הפטרוזיליה במשך דקה או שתיים, עד שהם קצוצים היטב. מוסיפים את הביצה והמים עד קבלת גוש בצק. מוציאים ממעבד המזון ולשים על משטח העבודה במשך כמה דקות. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לחצי שעה.
משטח עבודה מקומח	2. מוציאים את הבצק מהמקרר ומרדדים (עדיף בעזרת מכונת פסטה לדף בעובי 1-2 מ"מ (מס' 6 במכונה). חותכים לאטריות רחבות (פפרדלה) ושומרים על מגש מקומח קלות.
מחבת כבדה וגדולה.	3. מכינים את הרוטב: במחבת רחבה מטגנים את חזה האווז בחמאה עד השחמה קלה, מוסיפים את השום והאפונה ומטגנים עוד מעט. מוסיפים את פלחי האגסים ומטגנים קלות. מוסיפים את השמנת, מלח ופלפל ומנמיכים את האש.
סיר פסטה כפול.	4. במקביל מבשלים את הפפרדלה בסיר עם הרבה מים רותחים ומומלחים, במשך כשתיים שלוש דקות.
	5. מעבירים את הפסטה מהסיר אל המחבת, מקפיצים קלות ברוטב, עד שהוא מצפה יפה את הפסטה. טועמים ותקנים תיבול במידת הצורך. מעבירים לצלחת הגשה, מפזרים מעל מעט פרמיג'אנו מגורד, מגישים.