



RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

PENNE BOLOGNESE

by Hans Välimäki

- 3-4 rkl öljyä
- 1-2 kpl hienonnettua sipulia
- 2-3 kpl valkosipulia kuorittuna ja murskattuna
- 1 dl selleriä hienoksi leikattuna
- 1-2 kpl porkkanaa kuorittuna ja hienoksi leikattuna
- 2-3 rkl tomaattipyrettä
- 200 g tomaattimurskaa
- 1 kpl palsternakkaa kuorittuna ja hienoksi leikattuna
- 2-3 siivua pekonia hienoksi leikattuna
- 300 g jauhelihaa
- 1-2 rkl punaviinietikkaa
- 1 tl suolaa
- 1 rkl sokeria
- 1 tl paprikajauhetta
- ½ tl savupaprikajauhetta
- 3-4 dl vettä
- timjamia maun mukaan
- cayennepippuria
- mustapippuria

Tarjollepanoon:

- valkosipulia
- mustapippuria
- parmesanjuustoa
- basilikaa
- suolaa
- öljyä

Kuumenna öljy kattilassa. Lisää joukkoon pilkottu sipuli, valkosipuli, porkkana, selleri ja palsternakka. Ruskista juureksia hetki. Paista pannulla jauhelihaan ja pekoniin kauniin ruskea väri. Kaada jauheliha ja pekoni juuresten joukkoon ja huuhtelee pannu tilkalla vettä. Lisää huuhteliemi juuresten ja jauhelihan joukkoon. Lisää tomaattipyre ja -murska sekä vesi, punaviinietikka ja mausteet. Anna hautua miedolla lämmöllä 1-2 h. Jos haluat kastikkeesta rotevamman, niin lisää veden sijaan tilkka punaviiniä. "Oikea" bolognese-kastike tunnetaan nimellä ragu- eli liha-höystö. Sellaisen saat korvaamalla jauhelihan kokolihaalla ja keittämällä lihaa niin pitkään, että se kirjaimellisesti hajoaa kastikkeen joukkoon.

Tarjollepano: keitä Rummo Penne pussissa olevan ohjeen mukaan. Suolan lisääminen kiehuvaan keitinveeten juuri ennen pastan lisäämistä tuo pastan maun paremmin esiin. Kaada keitinvesi pois pikku tilkkaa lukuun ottamatta. Lisää sekaan pieni tujaus valkosipulia, vettä ja muutama pyörätys mustapippuria sekä tilkka kuumaa bolognese-kastiketta. Sekoita, annostele lautasille, lisää päälle vielä reilusti kuumaa kastiketta, parmesan-juustoa, mustapippuria sekä basilikaa, rucolaa ja tilkka oliiviöljyä!



PRESCOTT

hyvällämaulla.fi