



RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

PASTAKOULUN

Keittokirjanen



PRESCOTT
hyvällämaulla.fi

hyvällämaulla.fi

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!



SPAGETTI CARBONARA

by Hans Välimäki

- 600-800 g keitettyä Rummo spagettia
- 4-6 dl béchamel-kastiketta
- 100 g raastettua parmesanjuustoa
- 1 murskattu valkosipulinkynsi
- 100-150 g hienonnettua paistettua pekonia
- 4 keltuaista
- 2 rkl voita
- mustapippuria
- rucolaa ja basilikaa

Keitä ensin Rummo spagetti paketin ohjeen mukaan ja laita valumaan lävikköön. Suolan lisääminen kiehuvaan keitinveteen juuri ennen pastan lisäämistä tuo pastan maun paremmin esiin. Kuumenna voi kuumassa pastan-keittokattilassa. Lisää joukkoon valkosipuli. Pyöräytä ja lisää joukkoon kuuma spagetti sekä pekoni. Pekoninkin on hyvä olla kuumaa. Lisää lopuksi kuuma kastike sekä keltuaiset. Sekoita, annostele lautasille, lisää parmesaani, mustapippuri ja yrtit. Jotkut tykkäävät lisätä parmesaanin jo aiemmin, siis sekoitusvaiheessa pastan joukkoon, mutta itse pidän siitä pastan päällä enemmän.

Béchamel-kastike

- 3 rkl voita
- 2-3 kpl salottisipulia kuorittuna ja pilkottuna
- 2-3 rkl vehnä jauhoja
- 1 raastettu valkosipulinkynsi
- 5 dl maitoa
- muskottia maun mukaan
- suolaa maun mukaan
- mustapippuria

Sulata voi kattilassa. Lisää sipulit ja valkosipuli joukkoon ja kuullota. Älä kuitenkaan ruskista. Lisää vehnä jauhot joukkoon ja pyörittele muutama minuutti jauhoja kuitenkin ruskistamatta niitä. Lisää maito. Kiehauta koko ajan sekoittaen, sillä muuten maito palaa pohjaan tai saattaa kiehua yli. Mausta suolalla, pippurilla ja muskotilla.



FUSILLI NORMA

by Hans Välimäki

- 2-3 kpl salottisipulia kuorittuna ja pilkottuna
- 3-4 kpl valkosipulin kynttä kuorittuna ja murskattuna
- 3-4 rkl oliiviöljyä
- ½ -1 kpl punainen chili, siemenet poistettuna ja hienonnettuna
- 2-3 rkl tomaattipyre
- 250 g tomaattimurska
- 2-3 kpl tuore tomaatti murskattuna
- 2-3 dl vettä
- 2-3rkl sokeria
- 2 rkl punaviinietikkaa
- 2 tl suolaa
- timjamia maun mukaan
- ½ tl cayennepippuria
- 100 g pehmeää ricotta-juustoa
- basilikaa, korianteria
- punaista chiliä hienonnettuna
- 100 g tomaattisalaattia
- mustapippuria koristeeksi ja makua antamaan

Kuumenna öljy kattilassa, lisää valkosipuli, salottisipulit, tomaattimurska, murskatut tuoreet tomaatit sekä tomaattipyre. Freesaa ja lisää joukkoon chili, etikka, sokeri ja vesi. Lisää suola, timjami ja cayennepippuri. Keitä miedolla lämmöllä 45 min-2 h. Mitä pidempään maltat keittää, sitä rikkaampi maku kastikkeeseen tulee. Voit lisätä vettä tarvittaessa. Keitä Rummo Fusilli paketin ohjeiden mukaisesti. Suolan lisääminen kiehuvaan keitinveeten juuri ennen pastan lisäämistä tuo pastan maun paremmin esiin. Sekoita kuumen vastakeitetyt pastan joukkoon tomaattikastiketta. Tarjoile tuoreen, hienonnetun chilin, marinoitujen tomaattien, korianterin, basilikan ja luonnollisesti pehmeän ricotta-juuston ja mustapippurin kera.

Tomaattisalaatti

- 100 g kirsikkatomaatteja puolitettuna tai kolmeen osaan leikattuna
- 2 rkl sokeria
- punaista chiliä maun mukaan pieneksi leikattuna
- suolaa
- 1-2 valkosipulinkynttä raastettuna
- korianteria
- 1 limen mehu ja kuori
- 1 rkl valkoviinietikkaa
- 2 rkl oliiviöljyä

Sekoita ainekset ja anna tomaattien mehustua hetki ennen tarjoilua kylmässä. Salaatti on parhaimmillaan jääkylmänä tarjoiltuna.



FARFALLE VODKA-SALMONE

by Hans Välimäki

Béchamel kastike

- 3 rkl voita
- 2-3 kpl salottisipulia kuorittuna ja pilkottuna
- 2-3 rkl vehnäjauhoja
- 1 raastettu valkosipulinkynsi
- 5 dl maitoa
- muskottia maun mukaan
- suolaa maun mukaan
- mustapippuria

Sulata voi kattilassa. Lisää sipuli ja valkosipuli joukkoon ja kuullota. Älä kuitenkaan ruskista. Lisää vehnäjauhot joukkoon ja pyörittele muutama minuutti jauhoja kuitenkin ruskistamatta niitä. Lisää maito. Kiehauta koko ajan sekoittaen, sillä muuten maito palaa pohjaan tai saattaa kiehua yli. Mausta suolalla, pippurilla ja muskotilla.

Tarjoiluehdotus:

- 120 g graavattua- tai kylmäsavustettua lohta hienoksi leikattuna
- tilliä hienonnettuna
- ruohosipulia hienonnettuna
- 2-3 dl béchamel-kastiketta
- oliiviöljyä
- loraus vodkaa
- 600-800 g kuumaa vastakeitettyä Rummo Farfalle-pastaa
- 1 murskattu tai raastettu valkosipulinkynsi
- tuoretta basilikaa ja rucolaa
- mustapippuria maun mukaan

Keitä pasta paketin ohjeen mukaan. Suolan lisääminen kiehuvaan keitinveteen juuri ennen pastan lisäämistä tuo pastan maun paremmin esiin. Aseta loheliikkeen pohjalle ja kaada kuuma pasta päälle. Lisää tilkka öljyä, valkosipulinkynsi ja kuuma kastike pastan joukkoon, sekoita ja annostele. Voit lisätä ennen sekoittamista myös tilkan vodkaa kruunaamaan kastikkeeseen. Rouhi päälle tuoretta mustapippuria ja koristele hienonnetuilla tillillä ja ruohosipulilla sekä basilikalla ja rucolalla.

Nauti välittömästi.

Huom. Italiassa ei ole tapana tarjoilla juustoa missään muodossa pastan kanssa, jos se on tehty merenelävistä.



MEZZI RIGATONI, SIENIPASTA UPPOMUNALLA

by Hans Välimäki

Sienikastike

- 3 rkl voita
- 2-3 kpl salottisipulia kuorittuna ja pilkottuna
- 2-3 rkl vehnäjauhoja
- 1 raastettu valkosipulinkynsi
- 5 dl maitoa
- suolaa maun mukaan
- mustapippuria
- 100-200 g suola-, pakaste tai kuivattuja liotettuja sieniiä

Sulata voi kattilassa. Lisää sipulit ja valkosipuli sekä paistetut sienet (sienet kannattaa paistaa erikseen pannulla mihin on lisätty sien-ten lisäksi paistamista varten nokare voita, hienonnettua sipulia ja hiukan valkosipulia) joukkoon ja kuullota. Älä kuitenkaan ruskista. Lisää vehnäjauhot joukkoon ja pyörittele muutama minuutti jauho-ja kuitenkaan ruskistamatta niitä. Lisää maito. Kiehauta koko ajan sekoittaen, sillä muuten maito palaa pohjaan tai saattaa kiehua yli. Mausta suolalla ja pippurilla.

Uppomuna

- 4-6 kananmunaa
- 1 l vettä
- 4-5 rkl väkiviinaetikkaa
- 1-2 rkl valkoviinietikkaa
- suolaa maun mukaan

Kiehauta vesi ja lisää etiket kiehuvan veden joukkoon. Laske veden lämpötilaa siten, että se poreilee kevyesti, mutta ei kiehu. Pyöräytä vesi liikkeelle esimerkiksi lusikalla tai pientä kauhaa apuna käyt-täen. Riko munat poreilevaan veteen ja anna niiden "tekeytyä" noin 6-8 min. Itse pidän uppomunista erityisesti siten, että keltuainen on vielä sisältä löysää. Voit todeta kypsyyttä munista painelemalla niitä kevyesti. Kun ne ovat kypsiä, nostele ne varovaisesti paperin päälle hetkeksi aikaa valumaan ennen tarjoilua. Nosta ne syville lautasille ja aloita pasta-annoksen "rakentaminen."

Tarjoiluehdotus:

- 600-800 g keitettyä Rummon Mezzi Rigatoni pasta
- 3-4 dl valmista sienikastiketta
- uppomunat
- raastettua parmesan-juustoa
- basilikaa
- rucolaa
- oliiviöljyä
- mustapippuria

Sekoita kulhossa tai kattilassa kuuma pasta ja kastike sekaisin. Noste-le pasta lautasille uppomunan ympärille, koristele juustolla, mus-tapippurilla, basilikalla ja rucolalla sekä tilkalla oliiviöljyä. Tarjoile välittömästi hyvän viinin ja leivän kera!



MEZZI RIGATONI, ITALIALAINEN LIHAPULLAPASTA

by Hans Välimäki

- 400 g sikanautajauhelihaa
- 1 dl korppujauhoja
- 0,75 dl kermaa tai 3rkl kermaviiliä
- 2-3 rkl raastettua parmesaanijuustoa
- 1 tl suolaa
- 1 kananmuna
- mustapippuria maun mukaan
- maustepippuria maun mukaan
- cayennenpippuria maun mukaan
- basilikaa hienonnettuna
- ½ tl oreganoa
- lehtipersiljaa hienonnettuna
- 1 murskattu valkosipulinkynsi
- 1-2 kpl kuorittua ja hienonnettua salottisipulia
- 2-3 rkl voita tai oliiviöljyä

Sulata voi pannulla. Lisää sipulit ja valkosipuli ja kuullota pehmeiksi. Kaa-da kerma/kermaviili kulhoon. Lisää korppujauho ja kananmuna joukkoon. Sekoita. Anna turvota noin 10 - 15 minuuttia. Lisää jauheliha, mausteet, yrtit ja parmesan-juusto. Sekoita voimakkaasti sekaisin. Paista pannulla koepulla ja tarkista pullan maku. Kun maku on mielestäsi hyvä, muotoile taikinasta lihapullia ja paista ne kypsiksi pannulla. Kun pullat ovat kypsiä, niin sekoita ne tomaattikastikkeeseen joukkoon.

Tomaattikastike

- 2-3 kpl salottisipulia kuorittuna ja pilkottuna
- 3-4 kpl valkosipulia kynttä kuorittuna ja murskattuna
- 3-4 rkl oliiviöljyä
- ½ -1 kpl punainen chili siemenet poistettuna ja hienonnettuna
- 2-3 rkl tomaattipyre
- 250 g tomaattimurska
- 2-3 kpl tuore tomaatti murskattuna
- 2-3 dl vettä
- 2-3 rkl sokeria
- 2 rkl punaviinietikkaa
- 2 tl suolaa
- timjamia maun mukaan
- ½ tl cayennepippuria
- punaista chiliä hienonnettuna maun mukaan

Kuumenna öljy kattilassa, lisää valkosipuli, salotti, tomaattimurska, murskatut tuoreet tomaatit sekä tomaattipyre. Freesaa ja lisää joukkoon punainen chili, etikka, sokeri ja vesi. Keitä miedolla lämmöllä 45 min-2 h. Mitä pidempään maltat keittää, sitä rikkaampi maku kastikkeeseen tulee. Voit lisätä vettä tarvittaessa.

Tarjoilu ehdotus:

- 600-800 g Rummo Mezzo Rigatoni pastaa
- oliiviöljyä
- valkosipulia
- vastaraastettua parmesaania
- basilikaa
- rucolaa
- mustapippuria
- lihapullakastiketta

Sekoita kuumaa vastakeitettyä Rummo Mezzi Rigatoni pasta, valkosipuli, oliivi-öljy. Nostele pasta lautasille ja annostele höyryävän kuuma lihapullakastike pastan päälle. Koristele parmesaanilla, basilikalla, rucolalla, vastarouhitulla mustapippurilla ja tilkalla oliiviöljyä. Nauti kuumana!



SPAGETTI PUMPKIN

by Hans Välimäki

- 2-3 valkosipulinkynttä
- 3-4 rkl oliiviöljyä
- 125 g mozzarella
- 50-75 g voita
- salvia
- 1 sitruunan kuori ja mehu
- 500 g kurpitsaa kuorittuna, siemenet poistettuna ja kuutioituna 2 x 2cm kuutioiksi
- 300 g-500 g Rummo-spagettia
- 85 g parmesan-juustoa
- suolaa maun mukaan
- mustapippuria maun mukaan
- paahdettuja auringonkukan siemeniä
- basilikaa

Sekoita voi, mozzarella ja sitruunanmehu sekä raastettu sitruunankuori tehosekoittimessa sileäksi massaksi. Aseta massa leivinpaperille tai kelmulle, kääri tiukalle rullalle ja aseta rulla jääkaappiin puoleksi tunniksi jäähmettymään. Kuumenna öljy kattilassa kuumaksi. Lisää kuumen öljyn joukkoon valkosipuli ja kuutioiksi leikattu kurpitsa. Mausta suolalla, pippurilla ja salvialla. Paahda kurpitsoita 20-25 min.

Keitä Rummon pasta pussin ohjeiden mukaisesti, yhdistä kurpitsan kanssa samaan kattilaan/pannuun. Suolan lisääminen kiehuvaan keitinveteen juuri ennen pastan lisäämistä tuo pastan maun paremmin esiin. Sekoita joukkoon ohuiksi siivuiksi leikattu mozzarellatanko. Koristele annos tilkalla oliiviöljyä, salvialla, paahdetuilla auringonkukan-siemenillä ja basilikalla. Päälle luonnollisesti vastaraastettua parmesan-juustoa ja mustapippuria.



PENNE AMATRICIANA

by Hans Välimäki

Tomaattikastike

- 2-3 kpl salottisipulia kuorittuna ja pilkottuna
- 3-4 kpl valkosipulia kynttä kuorittuna ja murskattuna
- 3-4rkl oliiviöljyä
- ½ -1 kpl punainen chili siemenet poistettuna ja hienonnettuna
- 2-3 rkl tomaattipyre
- 250 g tomaattimurska
- 2-3 kpl tuore tomaatti murskattuna
- 2-3 dl vettä
- 50-100 g pekonia hienonnettuna
- 2-3 rkl sokeria
- 2rkl punaviinietikkaa
- 2 tl suolaa
- timjamia maun mukaan
- ½ tl cayennepippuria
- punaista chiliä hienonnettuna maun mukaan

Kuumenna öljy kattilassa, lisää valkosipuli, salotti, tomaattimurska, murskatut tuoreet tomaatit sekä tomaattipyre sekä hienonnettu pekoni. Friesaa ja lisää joukkoon hienonnettu punainen chili, etikka, sokeri ja vesi. Keitä miedolla lämmöllä 45 min-2 h. Mitä pidempään maltat keittää, sitä rikkaampi maku kastikkeeseen tulee. Voit lisätä vettä tarvittaessa.

Tarjoiluehdotus

- 600-800g Rummon penne pastaa
- vastaraastettua Pecorino-juustoa
- Amatriciana-kastiketta
- rucolaa
- basilikaa
- oliiviöljyä
- mustapippuria

Sekoita kastike vastakeitetyn kuuman pastan joukkoon. Suolan lisääminen kiehuvaan keitinveeseen juuri ennen pastan lisäämistä tuo pastan maun paremmin esiin. Koristele raastetulla pecorinolla, basilikalla, rucolalla, oliiviöljyllä ja mustapippurilla. Tarjoile välittömästi!



Kiitos,
KUN KOKKAILIT
KANSSANI!

PASTAKOULU

by Hans Välimäki

