



# RUMMO

MAESTRI PASTAI  
IN BENEVENTO DAL 1846

## SPAGETTI CARBONARA

*by Hans Välimäki*

- 600-800 g keitettyä Rummo spagettiä
- 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 pastankeitto kattilassa. 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.



PRESCOTT

**hyvällämaulla.fi**