



RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

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 keitinveteen 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.



PRESCOTT

hyvällämaulla.fi