



RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

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 tomaattikastikkeen 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.

Tarjoiluohje:

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

Sekoita kuumaa vastakeitetty 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!



PRESCOTT

hyvällämaulla.fi