



RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

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. Freesaa 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!



PRESCOTT

hyvällämaulla.fi