

## 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 etikat 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!

