



RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

SPAGETTI PUMPKIN

by Hans Välimäki

- 2-3 valkosipulinkynttä
- 3-4 rkl oliiviöljyä
- 125 g mozzarella
- 50-75 g voita
- salvia
- 1 sitruunan kuori ja mehu
- 500 g kurpitsaa kuorittuna, siemenet poistettuna ja kuutioituna 2 x 2cm kuutioiksi
- 300 g-500 g Rummo-spagettia
- 85 g parmesan-juustoa
- suolaa maun mukaan
- mustapippuria maun mukaan
- paahdettuja auringonkukan siemeniä
- basilikaa

Sekoita voi, mozzarella ja sitruunanmehu sekä raastettu sitruunankuori tehosekoittimessa sileäksi massaksi. Aseta massa leivinpaperille tai kelmulle, kääri tiukalle rullalle ja aseta rulla jääkaappiin puoleksi tunniksi jäähmettymään. Kuumenna öljy kattilassa kuumaksi. Lisää kuumen öljyn joukkoon valkosipuli ja kuutioiksi leikattu kurpitsa. Mausta suolalla, pippurilla ja salvialla. Paahda kurpitsaita 20-25 min.

Keitä Rummon pasta pussin ohjeiden mukaisesti, yhdistä kurpitsan kanssa samaan kattilaan/pannuun. Suolan lisääminen kiehuvaan keitinveeten juuri ennen pastan lisäämistä tuo pastan maun paremmin esiin. Sekoita joukkoon ohuiksi siivuiksi leikattu mozzarellatanko. Koristele annos tilkalla oliiviöljyä, salvialla, paahdetuilla auringonkukan siemenillä ja basilikalla. Päälle luonnollisesti vastaraastettua parmesan-juustoa ja mustapippuria.



PRESCOTT

[hyvällämaulla.fi](http://hyvallämaulla.fi)