



RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

FARFALLE VODKA-SALMONE

by Hans Välimäki

Béchamel kastike

- 3 rkl voita
- 2-3 kpl salottisipulia kuorittuna ja pilkottuna
- 2-3 rkl vehnä jauhoja
- 1 raastettu valkosipulinkynsi
- 5 dl maitoa
- muskottia maun mukaan
- suolaa maun mukaan
- mustapippuria

Sulata voi kattilassa. Lisää sipuli ja valkosipuli joukkoon ja kuullota. Älä kuitenkaan ruskista. Lisää vehnä jauhot joukkoon ja pyörittele muutama minuutti jauhoja kuitenkin ruskistamatta niitä. Lisää maito. Kiehauta koko ajan sekoittaen, sillä muuten maito palaa pohjaan tai saattaa kiehua yli. Mausta suolalla, pippurilla ja muskotilla.

Tarjoiluehdotus:

- 120 g graavattua- tai kylmäsavustettua lohta hienoksi leikattuna
- tilliä hienonnettuna
- ruohosipulia hienonnettuna
- 2-3 dl béchamel-kastiketta
- oliiviöljyä
- loraus vodkaa
- 600-800 g kuumaa vastakeitettyä Rummo Farfalle-pastaa
- 1 murskattu tai raastettu valkosipulinkynsi
- tuoretta basilikaa ja rucolaa
- mustapippuria maun mukaan

Keitä pasta paketin ohjeen mukaan. Suolan lisääminen kiehuvaan keitinveteen juuri ennen pastan lisäämistä tuo pastan maun paremmin esiin. Aseta lohet kulhon pohjalle ja kaada kuuma pasta päälle. Lisää tilkka öljyä, valkosipulinkynsi ja kuuma kastike pastan joukkoon, sekoita ja annostele. Voit lisätä ennen sekoittamista myös tilkan vodkaa kruunaamaan kastikkeeseen. Rouhi päälle tuoretta mustapippuria ja koristele hienonnetuilla tillillä ja ruohosipulilla sekä basilikalla ja rucolalla.

Nauti välittömästi.

Huom. Italiassa ei ole tapana tarjoilla juustoa missään muodossa pastan kanssa, jos se on tehty merenelävistä.



PRESCOTT

hyvällämaulla.fi