

beper

Pasta Mia




Kokaraamat



beper

Pasta Mia



Pasta Mia Beperiga pole värske, ehtsa, omatehtud pasta valmistamine kunagi olnud nii kiire ja lihtne. Pasta valmib just sel ajal, kui ootate vee keemist. See kokaraamat sisaldab mitmeid retsepte, kuidas Pasta Mia tehnikat kasutama hakata, kuid on võimalik ka erinevaid koostisosi vastavalt oma maitsele ja fantaasiale kombineerida, et iga kord oma soovidele vastav roog koostada.

SISUKORD



Spagetitarvik

4



Kandilise spageti tarvik

6



Nuudlitarvik

8



Linguini tarvik

10



Suure spageti tarvik

12



Tagliatelle tarvik

14



Maccheroni ja penne tarvik

16 - 18



Fusilli tarvik

20





SPAGHETTI

Spaghetti puttanesca



Koostisained

4 sööjale
Kapparid soolvees
Anšoovised õlis
Küüslauk 3 küünt
Kooritud tomatid
Peterselli
Oliive
Kuivatatud tšillit
Soola

Valmistamine

Loputage kapparid voolava veega, et liigne sool eemalduks, kuivatage ja asetage lõikelauale, hakkige jämedalt. Kivideta oliivid lõmastage noatera all (lapiti vajutades). Peske, kuivatage petersell ja hakkige. Ajage vesi potis keema ja lisage keevasse vette sool. Kallake suurele pannile õli, lisage kooritud küüslauguküüned ja tšilli. Lisage anšoovise fileed ja kapparid. Pruunistage keskmisel kuumusel 5 minutit, sagedasti segades, et kõik maitseed seguneks. Lisage pannile kergelt purustatuna kooritud tomatid ja segage, kuumutage veel 10 minutit keskmisel kuumusel. Potis keetke spaghetti kuni al dente'ni. Kui kaste on valmis, eemaldage küüslauguküüned ja lisage purustatud oliivid ning petersell. Vahepeal, kui pasta on saavutanud sobiva pehmuse, kurnake see ja lisage kohe pannile kastme peale. Umbes poole minuti vältel segage kõiki koostisaineid pannil, et maitseed omavahel seguneks.

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett

Spagetid anšooviste ja bottarga'ga

Koostisained

4 sööjale
350 g anšooviseid
50 g tuunikala bottargat
Riivsaia
1 sidruni koor
Extra virgin oliiviõli
Soola
Sol

Valmistamine

Kuumutage pasta jaoks vesi ja keetke pasta. Pannil kuumutage mõni supilusikatäis oliiviõli, saluteerige anšoovised koos riivitud sidrunikoorega. Valmistage paneering: jäme riivsaia pruunistage pannil koos teelusikatäie oliiviõliga. Nõrutage pasta, mis on keedetud al dente ja lisage anšoovistele. Lisage viilutatud bottarga, paneering, veidi pipart ja kui soovi on, siis ka hakitud peterselli.



Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett

Nerano spaghetti

Koostisained

4 sööjale
700 g noort suvikõrvitsat
1 küüslauguküüs
200 g riivitud provolone juustu
Extra virgin oliiviõli
1-2 spl võid
Värsket basiilikut
Soola
Pipart

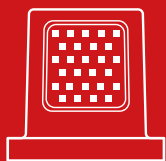
Valmistamine

Koorige suvikõrvits ja lõigake keskmise paksusega viiludeks. Praadige neid (väheste kogusega korraga) kuumas oliiviõlis ja tõstke vahukulbiga õlist välja, et õli ära tilguks ning asetage küpsetuspaberile nõrguma. Kuumutage vesi ja keetke spagetid. Vahepeal pruunistage külgevõtmatal pannil küüslauk väheses õlis, mida kasutati suvikõrvitsa praadimiseks. Eemaldage küüslauk, kui see on kuldpruun ning lisage suvikõrvits ja küpsetage 1 minut. Al dente spagetid kurnake, aga jätke veidi keeduvett alles ning kallake spagetid otse suvikõrvitsate peale. Keerake kuumus maha, lisage riivitud provolone, või ja hakitud basiilik. Segage hästi ja lisage spagettide keeduvett, et tulemus oleks kreemjam. Kõige lõpus lisage pipart.



Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett



SPAGHETTI CHITARRA

Kandiline spaghetti merikarpidega



Koostisained

4 sööjale
1 kg merikarpe
100 ml valget veini
Tšillipipart
Extra virgin oliiviõli
Küüslauku
Pipart
Soola

Valmistamine

Enne merikarpide kasutamist toiduks tuleb neid vähemalt 12 tundi leotada merevees või külmas soolvees. Seejärel tuleb need kuivaks nõrutada ja uhtuda külma veega. Koputage neid laua kohal, veendumaks et karpide sees ei oleks liiva. Pange karbid pannile koos küüslaugu ja veiniga kõrgel kuumusel, laske alkoholil aurustuda ja katke kaanega, kuni karbid on täielikult avanenud. Selleks kulub umbes 3 minutit. Kurnake karbid ja jätke alles vesi, mis pange läbi sõela valatuna teise nõusse ootele. Pruunistage küüslauku madalal kuumusel vähese tšillipipraga, lisage karbid, eelnevalt läbi sõela lastud karpide keeduvedelik ja laske mõned minutid maitsestuda.

Hakkige peterselli peeneks. Keetke spagetid kuni al dente'ni, võtke need potist välja, et need rohkem ei pehmeneks. Pärast kurnamist lisage spagetid pannile, kus juba on merikarbid, segage mõne hetke jooksul ja serveerige pipra ning peterselliga.

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett

Kandiline spaghetti tomati ja stracciatellaga

Koostisained

4 sööjale
150 g purustatud tomateid
100 g stracciatellat
Soola
Pipart
Extra virgin oliiviõli
Tüümiani

Valmistamine

Kuumutage paar supilusikatäit õli, tomatid ja veidike soola potis. Tehke seda umbes 10 minutit. Vahepeal keetke pasta. Kui pasta on valmis, kurnake see ja lisage potti kastme juurde. Praadige mõni minut ja asetage serveerimistaldrikule. Kõige peale lisage heldesti stracciatellat.

Lisaks veel mõned tüümiani lehed ja pool teelusikatäit õli. Veidike pipart ja võibki serveerida.



Taigen

2 topsitäit semolina jahu
130 ml vett

Kandiline spaghetti carbonara

Koostisained

4 sööjale
300 g of guanciale (vinutatud seapõsk)
5 munakollast
50 g of pecorino romanot
Soola
Pipart

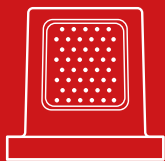
Valmistamine

Lõigake guanciale kuubikuteks ja pange pruunistamiseks suurele pannile. Õli ei ole vaja lisada, sest singist eraldub praadimise käigus rasva. Kui guanciale on pruunistatud, keerake kuumus maha ja hoidke alles eraldunud rasv. Kloppege munakollased metallkaussis läbi, lisades läbi sõela valatud praerasva, mis singi praadimisel eraldus. Teises potis laske vesi keema. Asetage munakollastega kauss poti peale, vesivannil ja kloppege vispliga. Lisage pecorino ja jätkake segamist. Tõstke kuumuselt ära. Kui kaste on saanud liiga paks, lisage paar supilusikatäit kuuma vett, et tulemus oleks läikiv ja kreemjas. Keetke spagetid al dente'ni, mitte liiga soolases vees, sest kaste juba on väga maitserikas ning lisage spagetid guanciale (singi) juurde. Kuumutage paar minutit ja kallake spagetid suurde kaussi. Nüüd lisage kreemjas kaste, must pipar ja segage hästi.

Taigen

2 topsitäit semolina jahu
130 ml vett





TAGLIOLINI

Riisinuudlid



Koostisained

4 sööjale
400 g kanafileed
200 g kartulit
150 g porgandit
10 g šampinjone
1 L vett
Peterselli
Pipart
Suhkruherne noori kaunu
(snow peas)
Sellerit
Porrulauku
Ingverit

Taigen

256 g riisitärklis
32 g nisitärklis
32 g kartulitärklis
120 ml keevat vett

Valmistamine

Eemaldage kanafileest Y-luu, lõigake filee kuubikuteks umbes 2 x 2 cm. Koorige porgand ja hakkige sellest u. 50 g peeneks. Koorige ja viilutage peenelt porrulauk, hakkige selleri vars ja lehed, koorige ja kuubistage kartulid. Peske ja lõigake ka hernekaunad väiksemaks. Puha-stage seened: eemaldage vars ja kõrvaldage võimalik muld seentelt, lõigake seenekübarad viiludeks. Kui kõik koostisained on ette valmistatud, kallake suurele pannile oliiviõli ja lisage 50 g peenestatud porgandit. Seejärel lisage porrulauk ja seller, segage ja hautage umbes 15 minutit. Lisage kanalihatükid pannile, segage, pruunistage umbes 5 minutit. Lisage aeglaselt vett ning muud köögiviljad, hernekaunad, porgandiviilud ja kartulikuubikud. Viimasena lisage seened. Lisage soola ja pipart maitse järgi, riivige värsket ingverit peale ja katke kaanega kinni, kuumutades segu keskmisel kuumusel vähemalt 20 minutit, aeg ajalt segades ja vajadusel lisades vett, mis peab köögiviljad napilt kinni katma. Seejärel lisage nuudlid saadud supile ja keetke. Valmis roa peale lisage hakitud peterselli ja keerake kuumus maha.

Märkus: Segage kõik taigna koostisosad väljaspool masinat ja laske 10 minutit seista. Sise-stage tainas masinasse ja aktiveerige ekstrusioonifunktsioon.

Sidruni ja kreveti nuudlid

Koostisained

4 sööjale
400 g puhastatud krevette
1 küüslauguküüs
3 sidrunit
Värsket piparmünti
Extra virgin oliiviõli
Soola
Pipart

Valmistamine

Alustada tuleb krevettide koorimisest. Puhastage krevetid: eemaldage pea, koorik ja sisikond. Riivige peene riiviga maha sidrunikoor ja pressige sidrunitest välja mahl. Kuumutage õli külgevõtmatal pannil, lisage üks küüslauguküüs ja umbes paari minuti pärast krevetid. Kuumutage neid 2-3 minutit, maitsestage soola ja pipraga ning lisage sidrunimahl. Keerake kuumus maha. Kurnake nuudlid, mis eelnevalt rohkes soolvees keedetud, lisage need pannile krevettidega koos ja lisage oliiviõli. Serveerige koheselt koos pipra, sidrunikoore ja mõne lehe värsket piparmündiga.

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett



Nuudlid pesto ja küpsetatud tomatitega

Koostisained

4 sööjale
100 g basiilikut
Extra virgin oliiviõli
50 g mandleid
20 g seederänniseemneid
50 g Toskaana pecorinot
4 küpset tomatit
1 küüslauguküüs
Soola

Valmistamine

Pange köögikombaini valmis pesto koostisained: basiilik, seederänniseemned, 20 g mandleid, küüslauk ja riivitud pecorino. Lisage aeglaselt õli, käivitage köögimasin, et segada need ained ühtlaseks kreemjaks massiks. Maitsestage soolaga ja asetage kõrvale. Tehke tomatitesse ristlõige ja blanšeerige neid umbes üks minut keevas vees. Nõrutage vesi ära ja koorige tomatitelt nahk. Viilutage tomatid, eemaldage seemned ja jaotage küpsetusplaadile laotatud küpsetuspaberile ühtlaselt laiali. Riputage peale soola ja suhkrut ning küpsetage ahjukuumusega 120 C kraadi umbes 1 h. Pange pesto väiksemasse nõusse ja soojendage seda pastakeedupotis oleva vee kohal, kuniks pasta keeb. Hakkige allesjätud mandlid jämedamalt ja röstige neid pannil. Keetke nuudlid soolvees, pange need pannile koos pestoga. Vajadusel lisage veidi pastakeeduvett juurde. Riputage üle pecorino juustu ja röstitud hakitud mandlitega. Täiendage roog üleküpsetatud tomatitega ja serveerige.

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett





LINGUINE

Lõhe ja pistaatsia linguini



Koostisained

4 sööjale
300 g lõhefileed
50 g pistaatsiapähkleid
70 g kuivatatud tomateid
1/4 küüslauguküünest
50 g basiilikut
Extra virgin oliiviõli
Soola
Pipart

Valmistamine

Pesto jaoks: pange köögikombaini või blenderisse pistaatsiad, kuivatatud tomatid, küüslauk ja basiilik. Püreestage kõik, lisage aeglaselt õli, kuni tulemuseks on kreemjas pesto. Keetke linguini soolvees. Lõigake kalafilee 2x2 cm kuubikuteks ja pruunistage kiirelt väga kuumal, mittenakkuva pinnaga pannil, koos sortsukese oliiviõliga. Lisage soola ja pipart. Nõrutage al dente'ni keedetud pasta, maitsestage pestoga, vajadusel lisades niiskust pastakeeduvee abil. Jaotage pasta serveerimistaldrikutele, lisage lõhe ja kaunistage portsjonid basiilikuoksaga.

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett

Kõrvitsa ja porrulauguga linguini

Koostisained

4 sööjale
300 g kõrvitsa viljaliha
1 porrulauk
1 küüslauguküüs
Riivitud sidrunikoort
Riivitud caciocavallo
juustu
Extra virgin oliiviõli
Soola
Pipart

Valmistamine

Lõigake porrulauk rõngasteks. Puhastage kõrvits ja lõigake selle viljaliha kuubikuteks. Pruunistage küüslauk pannil koos õliga, lisage porrulauk, kõrvits ja sidrunikoort ning praadige umbes 5 minutit. Lisage soola ja ohtrasti purustatud pipart ning jätkake kuumutamist 15 minutit veel, lisades aeg ajalt leiget vett paari supilusika jagu. Keetke pasta soolvees, kurnake, pange pannile koos teiste koostisainetega ja segage hoolikalt. Täiendage rooga ohtra riivitud caciocavallo juustu ja musta pipraga.



Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett

Linguini rannakarbikastmega

Koostisained

4 sööjale
1 kg rannakarpe
250 g purustatud tomateid
100 g musti oliive
1 supilusikatäis
anšoovisepastat
1 küüslauguküüs
Hakitud peterselli
Extra virgin oliiviõli
Soola
Pipart

Valmistamine

Pange rannakarbid pannile kahe lusikatäie õliga ja kuumutage keskmisel tulel, kaane all, kuni avanevad. Võtke pann tulelt, eemaldage molluskid karbipoolmetest, hoidke üks kolmandik koos karpidega alles eraldi ja hoidke alles ka keeduleem. Teises suures pannis kuumutage paar lusikatäit õli, sulatage anšoovisepasta ja lisage sinna rõngasteks lõigatud oliivid. Mõne minuti pärast lisage tomatid ja mõned lusikatäied rannakarbikeedu leent (mis tuleb eelnevalt ära kurnata). Kuumutage madalal kuumusel ning mõni minut enne kuumutamise lõppu lisage peeneks hakitud petersell ja küüslauk. Maitsestage vajadusel soolaga. Vahepeal keetke pasta kuni al dente'ni. Kurnake pasta ja lisage pasta pannile, millel asub kaste. Segage hästi ja lisage juurde karbid. Segage veelkord õrnalt, maitsestage vähesese pipraga ning jaotage serveerimistaldrikutele.



Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett



BIGOLI

Suur spaghetti pardikastmega



Koostisained

4 sööjale
1 tükeldatud part koos
pugu ja maksaga
1 klaas valget veini
Riiitud parmesani juustu
1 supilusikatäis (kontsen-
treeritud) tomatipastat
Porgandit, sibulat, sellerit
Peterselli, majoraani
Tüümiani, Extra virgin
oliiviõli
Soola ja pipart

Taigen

2 topsitait jahu
2 muna ja vett kuni 120 ml

Valmistamine

Kuumutage pannil kaks lusikatäit õli ja pruunistage pardiliha kõrgel kuumusel, soolake-pipar-
dage, katke kaanega ja jätkake kuumutamist madalal tulel. Pruunistumine peaks olema väga
tugev. Võtke liha pannilt ära ja tõstke kõrvale. Lihaleemes küpsetage peeneks lõigatud por-
gand, sibul, seller, petersell, tüümian ja majoraan, pärast mida mõne minuti möödudes lisage
tükeldatud maks ja pugu (võib ka hakklihamasinast läbi lastuna lisada).
Pruunistage, lisage soola ja pipart. 10 minuti pärast lisage pardiliha, vein, laske alkoholil au-
rustada ning vähehaaval võite lisada vedelikku juurde kuuma vee või puljongi näol. Keetke
umbes pool tundi. Soovi korral võib lisada 2-3 kooritud ja tükeldatud tomatit.
Keetke spagettide jaoks vesi. Lisage keeduveisse soola ja valmistage spagetid.
Valmis spagetid kurnake ja serveerige koos lihakastmega, vajadusel maitsestage soolaga.

Suur spaghetti sardiinidega

Koostisained

4 sööjale
320 g värskeid sardiine
3 kimpu tilli
40 g rosinaid
40 g seederänniseemneid
2 anšoovisefileed
Pool sibulat
1 küüslauguküüs
Petersell
JaExtra virgin oliiviõli, jahu i
Soola
Pipart

Valmistamine

Eemaldage sardiinidelt pead, fileerige need, kastke fileed jahusse ja praadige keevas õlis. Kuumutage pannil kaks supilusikatäit õli küüslauguga. Pange sisse sardiinid, kallake pool klaasi vett pannile ja kuumutage 10 minutit. Sardiinid peaks laiali lagunema. Kuumutage veel umbes 5-10 minutit. Teisel pannil kuumutage hakitud sibul poole klaasi vee ja kolme supilusikatäie õliga. Lisage sibulatele vees leotatud ja hästi kuivaks pigistatud rosinad, seederänniseemned, anšoovise fileed ja hakitud till. Kuumutage umbes 10 minutit. Keetke valmis pasta ja lisage need pannile, kus on sardiinid. Piserdage üle õliga ja segage.



Taigen

2 topsitait jahu
2 muna ja vett kuni 120 ml

Suur spaghetti juustu ja pipraga

Koostisained

4 sööjale
200 g of pecorino roma-
not
Soola
Musta terapipart

Valmistamine

Alustage pipra purustamisest uhmrisk, kuni see on peen pulber. Riivige juust suurde kaussi, lisage pipar. Keetke pasta vesi, maitsestage soolaga ja lisage pasta. Lisage vähehaaval pastakeeduvett kaussi, kus on juust ja segage kiirelt vispliga, kuni saate kreemija massi. Kurnake pasta, kallake juustu juurde kaussi ja segage. Jaotage pasta tal-
drikutele, vajadusel lisage pipart ja serveerige.

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett





TAGLIATELLE

Tagliatelle seente ja pecorinoga



Koostisained

4 sööjale
450 g porcini seeni
200 ml kõõgiviljapuljongit
60 g of pecorino romanot
2 küüslauguküünt
Extra virgin oliiviõli
Värsket peterselli
Soola
Pipart

Valmistamine

Viilutage seened. Pange pannile 3 spl õli, kooritud ja purustatud küüslauk ning hautage peeneks hakitud peterselliga kuni 5 min.

Seened peavad olema värsked, tugevad ja ussitamata.

Võtke pooled seentest, pange need saumikseri segamisanumasse ja lisage veidi kõõgiviljapuljongit ning püreestage saumikseriga. Vajadusel võib puljongit juurde lisada, et tulemus oleks sametine. Lisage soola.

Keetke pasta kuni al dente'ni, kurnake, pange otse pannile, kuhu eelnevalt valati seente püree. Lisage veel veidi puljongit, kuumutage madalal tulel.

Sauteerige vähesel kuumusel, segades nii et pasta ei läheks katki. Vajadusel võib sortsu puljongit juurde lisada. Siis lisage ülejäänud seened, peotäis värsket peterselli ja pecorinot.

Taigen

2 topsitait jahu
2 muna ja vett kuni 120 ml

Roheline tagliatelle spargliga

Koostisained

4 sööjale
700 g sparglit
60 g võid
40 g parmesani juustu
1 valge sibul
Soola

Valmistamine

Puhastage spargel kiulistest osadest. Lõigake spargel väiksemaks ja keetke umbes 10 minutit soolvees.

Lisage sparglite otsad keeduvette alles 5 minutit hiljem, et need jääks krõmpsuvad. Sauteerige hakitud sibulat 40 grammi võiga teisel pannil. Kui sibul on klaasjaks muutunud, lisage sinna keedetud spargel ja laske neil 5 minutit koos kuumutada. Keetke tagliatelle rohkes soolvees, kurnake vesi, kui pasta on al dente ja lisage pasta otse pannile, kus on spargel. Lisage ülejäänud või ja riivitud juust.

Taigen

2 topsitait jahu
2 muna ja köögiviljamahla 120 ml



Tagliatelle trühvlitega

Koostisained

4 sööjale
70-80 g võid
Must trühvel
Parmesani juust
Soola

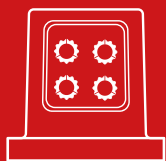
Valmistamine

Võtke trühvel, hõõruge seda hoolikalt, kasutades keskmise kõvadusega niisket harjakest, selleks et eemaldada iga mullakübe, aga et midagi trühvlist kaotsi ei läheks. Viilutage trühvli peenelt taldrikule. Keetke vahepeal tagliatelle rohkes soolvees. Üks minut enne pasta kurnamist sulatage suurel pannil või. Kurnake al dente'ni keedetud pasta ja hautage neid pannil koos või ja trühvliga. Serveerige ja riputage peale veidi ülejäänud trühvli osi, soovi korral ka parmesani.

Taigen

2 topsitait jahu
2 muna ja vett kuni 120 ml





MACCHERONCINI

Pasta ja oad



Koostisained

4 sööjale
200 g kuivatatud borlotti ube
250 g tomatikastet
80 g seapekki
80 g kuiva soolasinki
1 küüslauguküüs
Extra virgin oliiviõli
Soola
Pipart
Sibulat, sellerit, porgandit
Rosmariini, loorberilehti

Valmistamine

Jätke kuivad oad ööseks vette likku. Hommikul loputage oad, pange potti, lisage rohkest vett, 2 loorberilehte ja keetke umbes 80 minutit.

Koorige ja hakkige sibul, seller ja porgand peeneks, siis lõigake soolasink ja pekk ribadeks. Kuumutage pannil õli, lisage kooritud küüslauguküüs, hakitud köögiviljad, laske praadida 5 minutit, siis lisage sink ja pekk ning kuumutage veel mõned minutid. Võtke oad keeduveest vahukulbiga ja lisage need hautisele, lisage kulbitäis ubade keeduvett, jätke ülejäänud vesi alles.

Pange hautisesse tomatikaste, lisage sool ja pipar ning keetke 20 minutit keskmisel tulel, siis lisage pasta. Enne pasta lisamist hautisesse võtke hautisest kaks kulbitäit ja pange eraldi nõusse, seal püreestage see saumikseri abil ning asetage kõrvale hilisemaks. Lisage pasta hautisesse, katke ubade keeduveega ning serveerige siis, kui pasta on pehmeks keenud. Keetmise ajal segage aegajalt. Kui pasta on saavutanud al dente pehmuse, lisage püreestatud hautis ja hakitud rosmariini, keerake kuumus kinni ja laske veel 3 minutit tõmmata.

Taigen

2 topsitäit semolina jahu
130 ml vett

Maccheroncinid 4 juustuga

Koostisained

4 sööjale
200 ml piima
120 g gorgonzolat
100 g riivitud emmentali juustu
80 g taleggio juustu
80 g riivitud parmesani juustu
30 g võid
Soola
Pipart

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett

Valmistamine

Keetke pasta jaoks vesi. Samal ajal kui pasta valmib, lõigake gorgonzola ja taleggio juustud kuubikuteks. Segage kõik juustud suures potis kokku piima, või, riivitud parmesani ja emmentali juustuga. Sulatage madalal kuumusel, segades puidust lusika või vispliga ühtlaseks. Kurnake pasta, kui see on keenud al dente'ni. Lisage need juustukastmele ja hautage, et juustukaste kataks pasta täielikult. Jaotage pasta taldrikutele ning maitsestage pipra ja soovi korral vähese riivitud muskaatpähkliga. Serveerige kohe.



Makaronid vorsti ja paprikatega

Koostisained

4 sööjale
2 kollast ja punast paprikat
1 sealihavorst
1 küüslauguküüs
Riivitud parmesani juustu
Soola
Pipart

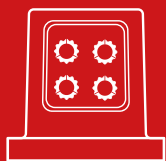
Valmistamine

Pange pastakeeduvesi tulele. Kuni pasta valmib, tehke kaste. Peske paprikad, eemaldage saba, valge sisu osa ja seemned. Lõigake neljaks ja seejärel kuubikuteks või ribadeks. Koorige vorst, tükeldage, lisage teelusikatäis õli ja küüslauk. Hautage pannil liigse rasva eemaldamiseks mõned minutid. Lisage paprikad pannile ja kuumutage madalal tulel veel 10 minutit. Maitsestage soola-pipraga, võtke küüslauguküüs välja. Kurnake pasta, jätke veidi keeduvett alles. Lisage kõik pannile ja segage, lisage parmesani juustu.

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett





PENNE

Penned bolognese mortadellaga



Koostisained

4 sööjale
160 g mortadellat
60 g pistaatsiapähkleid
40 g riivitud parmesani
juustu
Riivitud sidrunikoor
Extra virgin oliiviõli
Soola
Pipart

Valmistamine

Hakkige kooritud pistaatsiapähklid koos parmesani ja riivitud sidrunikoorega. Lõigake mortadella sink ribadeks ja kuumutage kergelt pannil koos vähese õliga. Keetke pasta soolvees ning lisage kulbitäis keeduvett hakitud pähklite segule. Kurnake pasta ära, kui see on al dente ning lisage pannile, kus on juba sink. Lisage pähklisegu ja segage.

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett

Penned tuunikala, sidruni ja piparmündiga

Koostisained

4 sööjale
300 g konserveeritud tuunikala
1 sidrun
Värsket piparmünti
Extra virgin oliiviõli
Soola
Pipart

Valmistamine

Riivige sidrunilt koor ja pressige mahl. Kallake sidrunimahl ühte kaussi koos mõne supilusi-katäie õliga ja jätke pool piparmündist hakituna selle sisse marineerima. Kallake tuunikala konservivedelik ära. Keetke pasta soolvees, kurnake, jätke jahtuma. Kui pasta on jahtunud, maitsestage see sidrunimarinaadiga ning lisage tuunikala, sool ja pipar. Kaunistage ülejäänud piparmündi ja sidrunikoorega.

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett



Penne all'amatriciana

Koostisained

4 sööjale
300 g kooritud tomateid
120 g peekonit paksude viiludena
50 g riivitud pecorinot
100 g kohvikoort
1 tšilli
1/2 klaasi valget veini
Extra virgin oliiviõli
Soola
Pipart

Valmistamine

Kuumutage pannil õli ja lisage sinna peekon ribadena, mis on u 2 cm laiad. Lisage tšilli. Pruunistage peekonit, kuni see omandab kuldpruuni värvi, siis lisage valge vein. Laske alkoholil aurustuda, võtke peekon pannilt ja asetage kõrvale. Samale pannile pange purustatud kooritud tomatid, maitsestage soolaga ja kuumutage.

Samal ajal keetke teises anumas pasta soolases vees. Kui pasta on peaaegu valmis, lisage pannile peekon ja eemaldage tšilli. Kurnake pasta, mis on keenud al dente'ni ja lisage see pannile kastme juurde. Keerake kuumus maha, lisage riivitud pecorino ja maitsestage värske pipraga vastavalt soovile. Segage hästi ja serveerige kohe, soovi korral lisades veel tšillit.

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett





FUSILLI

Fusilli calabria nduja'ga



Koostisained

4 sööjale
380 g fusillit
100 g nduja't
400 g kooritud tomateid
100 g punast sibulat
3 spl extra virgin oliiviõli
½ klaasi kuuma vett
Soola

Valmistamine

Hakkige esmalt peeneks sibul ja laske sel õlis pehmeneda. Lisage veidi keevat vett kuumutatavale sibulale, et see pehmeneks sibulat ja see ei kuivaks. Kui sibul on pehme, lisage kooritud tomatid, mida võib näiteks kahvliga purustada ning nduja. Segage kõik hoolikalt ja keetke kastet 10-15 minutit. Maitsestage soola ja pipraga vastavalt soovile. Keetke fusilli rohkes soolvees ja kui need on saavutanu al dente pehmuse, kurnake. Kallake pasta kastme sekka pannile ja kuumutage mõni minut. Serveerige kuumana.

Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett

Fusilli kikerherne ja spinatikreemiga

Koostisained

4 sööjale
200 g keedetud kikerherneid
200 g keedetud spinatit
1/2 valget sibulat
300 g pastat
Extra virgin oliiviõli
Pipart

Valmistamine

Kallake potti rohkelt oliiviõli, lisage riivitud sibul ja hautage aeglaselt. Vahepeal hakkige spinat. Lisage spinat, keetke koos mõned minutid kõrgemal kuumusel. Lisage kikerhersed koos vähesee keeduveega. Keetke 10 minutit. Vahepeal keetke eraldi potis valmis pasta. Kui pasta on saavutanud al dente pehmuse, kurnake see ja segage kõik kokku, kuumutades 5 minutit. Maitsestage soola, pipra ja vähesee õliga, pange kaas peale ja laske seista 10 minutit.



Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett

Suvine fusilli grillitud köögiviljadega

Koostisained

4 sööjale
1 küuslauguküüs
5-6 küpset tomatit
1 portsjon grillitud köögivilju:
Suvikõrvits, baklažaan
Paprikad, seened
Extra virgin oliiviõli
Värsket basiilikut
Soolast ricottat (soovi korral)
Soola
Pipart

Valmistamine

Kasutage suure põhjaga panni või kastmepotti. Kallake potti oliiviõli ja lisage küuslauguküüs või soovi korral pool hakitud sibulat. Peske tomatid, võtke neilt sabad ära ja lõigake 4 sektoriks. Lisage need potti hautamiseks, maitsestage soolaga ja hautage. Kui tomati koor lahti lööb, tõmmake koor ära ja lõigake sisu väiksemateks tükkideks. Lisage eelnevalt grillitud köögiviljad, mis on lõigatud väiksemateks tükkideks ja segage. Keetke fusilli ja kui see on juba peaaegu pehme, lisage pasta haudepotti teiste ainete juurde ja vajadusel ka veid pasta keeduvett. Kui pasta on soovikohaselt pehme, lisage värsket hakitud basiilikut ja musta pipart.



Taigen

2 topsitait semolina jahu
130 ml vett

Note

beper

Pasta Mia


Via Salieri 30 - 37050
Vallese di Oppeano (VR) - ITALY
Tel. 045.7134674 - Fax 045.6984019 - info@beper.com



beper.com