



PESTOPASTA

Retsept: Mari-Liis Tammik (Miam Catering)

Valmistamine

Kaalu Veski Mati grahamjahu suurde kaussi, lisa sool. Tee jahukuhja keskele süvik ning löö munad sinna sisse. Sega jahu ning munad, alustades süviku keskelt. Sõtku kuni tulemuseks on siidine tainas ja lase külmikus seista 30 minutit. Seejärel rulli taigen pastamasinaga soovitud paksuseks. Pasta keetmiseks valida suur pott, lisada peotäis soola ja keeta 3 minutit. Kastme valmistamiseks kuumuta pannil õli, lisa sibul, küüslauk ja tšilli ning prae paar minutit. Seejärel lisa päikesekuivatatud tomatid ja kanafilee ning prae kuni liha on küps. Viimasena lisa röösk koor ja pesto ning kuumuta kiirelt läbi. Keedetud pasta lisada otse kastme sisse ning segada. Serveeri kohe ja kaunistasi basiilikulehtedega. Oivaline ja suvine!

- Pasta:
- 400g Veski Mati Graham jahu
- 4 muna
- 1 tl sool
- Kaste:
- 2 spl oliiviõli
- 1 sibul
- 3 hakitud küüslauguküünt
- 1 spl tšillit
- 300 g kanafilee
- 130 g päikesekuivatatud tomateid
- 3 spl pestot
- 250 ml rööska koort
- basiilik