

SUVINE PASTAROOG

Retsept: Tuuli Mathisen

Valmistamine

Magusate ja mahlaste suviste ahjutomatitega pastaroa söömine on kõikide pastasõprade jaoks suviti omaette rituaal. Proovi Tuuli Mathiseni suvist spagetirooga tomatite ja basiilikuga, kus ürtide ja küüslauguga röstitud riivsai annab pastale krõbeda tekstuuri ja nauditava maitsebuketi. 4-le, valmistamisaeg: 40 minutit 1. Alusta tomatite röstimisest. Laota tomatid küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile, lisa laiaks vajutatud küüslauk, piserda oliiviõliga ning maitsesta soola ja pipraga. Rösti tomateid 200–220 kraadi juures umbes 20 minutit, vahepeal tomateid pannil segades, kuni need on pehmed ja hakkavad veidi lagunema. 2 Valmista riivsaiapuru. Selleks kuumuta pannil õli ja hauta hakitud sibulat selles mõni minut. Lisa riivsai, petersell ja hakitud küüslauk. Rösti pannitäit pidevalt segades mõni minut. Vajadusel lisa veel veidi õli. Riivsai peaks muutuma kuldseks ja krõbedaks, samas väldi kõrbemist. Tõsta riivsaiapuru pannilt ning maitsesta soola ja pipraga. 3 Kuumuta suuremas potis vesi koos

soolaga ning keeda spagette vastavalt pakendi juhistele. Kurna spagetid ja jäta veidi pastakeeduvett alles (sellega saad hiljem liiga kuiva pastarooga kreemisemaks muuta). Tõsta kurnatud pasta potti tagasi ning piserda oliiviõliga. Lisa soojad röstitud tomatid ja tükeldatud basiilik. Sega läbi ning vajadusel lisa pastakeeduvett. Tõsta pasta taldrikutele, puista peale krõbedat riivsaia ja riivitud parmesani.
NIPP: Lisa tomatitele röstitud paprikat ja soovi korral valmista roale krõbe kate riivleivast. Kui aga armastad tugevamaid maitsed, siis kasuta parmesani asemel võimsama maitsega Pecorino juustu.

300 g Veski Mati spagette
1 keskmise suurusega sibul
2 sl oliiviõli
4 sl Veski Mati riivsaia
1 küüslauguküüs
peotäis hakitud peterselli
värsket basiilikut tükeldatuna
riivitud parmesani
oliiviõli
soola ja pipart

RÖSTITUD TOMATID:
500 g kirsstomateid
oliiviõli
3 purustatud küüslauguküünt
soola ja pipart