



JERNEJ KITCHEN

KREMNE TESTENINE S PARADIŽNIKI IN RIKOTO

Kremne testenine s paradižniki in rikoto so narejene preprosto in hitro. Gre za izjemno okusno jed, odlično za med tednom za vso družino.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE IN KUHANJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

KREMNE TESTENINE S PARADIŽNIKI IN RIKOTO

350 g malega grozdastega
paradižnika Lušt

200 g češnjevega paradižnika Lušt

1 žlica olivnega olja, za paradižnike

1 čajna žlička soli

300 g testenin (npr. Fusilli ali Penne)

1 žlica olivnega olja, za omako

1 žlica masla

1 čebula

6 strokov česna

1 šop bazilike

180 g rikote (Ricotta)

1 žlica sveže nastrganega
parmezana, za postrežbo

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

večji pekač

lonec

ponev

blender ali palični mešalnik

kuhinjski nož

rezalna deska

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 210°C. Pripravimo večji pekač.

PARADIŽNIK LUŠT SPEČEMO

Na pekač stresemo razpolovljene grozdaste paradižnike in cele češnjeve paradižnike. Pokapljamo z olivnim oljem in začинimo z žličko soli ter poprom. Premešamo in postavimo v pečico, kjer pečemo 30 minut pri 210 °C.

SKUHAMO TESTENINE

Medtem ko se paradižnik peče, skuhamo testenine. V lonec nalijemo vodo, jo solimo in jo postavimo na močan ogenj. Ko voda zavre, stresemo vanjo testenine. Kuhamo jih po navodilih iz embalaže. Preden testenine odcedimo, prihranimo približno 250ml vode.

OMAKA

Na zmeren ogenj damo večjo ponev. Dodamo olivno olje in maslo. Ko se maslo stopi, dodamo sesekljano čebulo in na tanke rezine narezan česen. Pri šibkem ognju pražimo 6 minut, redno mešamo, da se zelenjava lepo zmešča. Dodamo pečen paradižnik z vsemi sokovi ter šop bazilike. Kuhamo 10 minut, nato prestavimo v blender (ali si pomagamo s paličnim mešalnikom). Dodamo ricotto in poljubno še kakšen list bazilike. Sledi 100ml prihranjene vode od testenin in mešanje. Mešamo tako dolgo, da nastane gladka, sijoča omaka. Omako prelijemo nazaj v ponev, dodamo testenine in po potrebi še nekaj prihranjene vode od testenin, da nastane sijoča omaka.

POSTREŽEMO

Po testeninah posujemo parmezan. Kremne testenine

razdelimo med štiri krožnike. Poljubno še dodatno začinimo s poprom in pokapljamo s kvalitetnim olivnim oljem.