

Pasta sa domacom testeninom



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g domace testenine
- 100 g dimljene slanine
- 1 manja glavica crnog luka
- malo praziluka
- 2 cena belog luka
- 7-8 komada sušenog paradajza iz maslinovog ulja
- 1 dl kisele pavlake
- 200 g ricotte
- 1 dl belog vina
- 1 dl govee supe
- malo muskatnog oraščica
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1 kašicica mlevenog bibera
- prstohvat peršunovog lista
- 100 g domace kobasice
- 50 g parmezana
- 100 g trapista

Priprema

Slaninu iseci na sitnije komade i propržiti u suvoj šerpi, bez masnoce, na laganoj temperaturi, da lepo porumeni sa obe strane. Izvaditi je u manju posudu i ostaviti sa strane.

U masnoci od slanine propržiti sitno secen crni luk i praziluk, pa dodati beli luk, dok ne zamiriše ili oko pola minuta.

Komade sušenog paradajza izvaditi iz tegle sa maslinovim uljem i ruzmarinom, malo ih iseckati, ako su veci

komadi i dodati par kašicica maslinovog ulja i ruzmarina, gde su odležali, pa kratko propržiti. Dodati ricottu, kiselu pavlaku i trapist, pa mešati da se masa izjednaci i postane glatka.

Naliti belo vino i dinstati, a kada ispari, naliti goveu supu, stalno mešajući. Na kraju dodati i suhu domacu kobasicu, isecenu na kolutove i proprženu slaninu. Sve zaciniti muskatnim oraščicem, biberom i suvim biljnim zacinom, posuti peršunovim listom.

U šerpi sa vrijucom slanom vodom skuvati domacu testeninu, ocediti i dodati u pripremljen sos i izjednaciti.

Pri serviranju posuti ribanim parmezanom.