

Taljatele sa pestom od rukole i pistaca



Sastojci

Za taljatele:

- 375 g brašna
- 4 jajeta
- 1 kašicica soli
- 2 kašike maslinovog ulja

Za pesto od rukole i pistaca:

- 150 g rukole
- 40 g pistaca
- 1 dl maslinovog ulja
- 2 cena belog luka
- 50 g rendanog pecorino sira
- 1/2 kašičice soka od limuna

Priprema

Priprema testa za taljatele: Uobicajena praksa negde, koliko sam videla da jedno jaje ide na 100 g brašna.

Od ove kolicine brašna koju sam navela, kada pravim testo ne ostaje ni gram, niti je potreban dodatni, sem za fazu razvijanja. Takoe nemam iskustva kako bi ovo testo prolazilo kroz mašinu i da li je za takvu stvar potrebno malo tvre, ali s obzirom da se nisam toliko modernizovala, ovo je pun pogodak.

Džej mi tvrdi da se jedno celo jaje može zameniti sa 2 žumanca za 100 g brašna. Secam se da sam prve raviole pravila samo sa žumancima i da sam spalila blender i mikser, a testa je bilo zalepljenog bukvalno po celoj kuhinji. Jesu bili ukusni, ali tu avanturu necu skoro ponavljati.

Ima još jedna stvar, koju često pominju svi, a to je kvalitet brašna. Brašno u opciji KUPOVNA VS. DOMAA nije presudno, ustvari apsolutno pobeujete! Ako imate bolje brašno to je super, ali ako nemate i dalje je ovo bolja opcija! Brašno će biti presudno u opciji vaša domaća tip 500 vs tip 400 ili 00 i šta god uspete da nabavite! Brašno ne treba da bude izgovor da bi zasukali rukave i zamesili svoje testo, kad je pasta u pitanju!

Ne plašite se testa, testo treba da se plaši Vas! Dakle, sipate brašno u posudu (plasticnu, staklenu kakvu god imate), u drugoj posudi zamutite ručno (može i viljuškom) 4 cela jaja, so i ulje. Napravite rupu u sredini brašna, taman da vam stane umuceno jaje.

Nastavite da mutite jaja sada na brašnu, tako što pazite da vam polako i u malim količinama brašno upada u jaja i kreće da se zgušnjava. Ništa ne pipajte rukama, dokle god imate bilo šta tečno neumešano ili nenatopljeno brašnom u cini. Ovo je JAKO VAŽNO. Nije na odmet da u ovoj fazi, ostavite testo 2-3 minuta da se integriše. Kada mesite testo (narocito prvi put), što kasnije stavite ruke u testo!

Sacekajte da brašno upije svu likvidnost. Ako zamacete ruke u testo, pre nego što se to desi, ruke će vam se lepiti, automatski će vam se testo lepiti, za ruke, za površine.

Tu obično kreće horor dodavanja brašna, jer vam je neko rekao/napisao da testo mesite i posipate brašnom, dok ne dobijete smesu koja se ne lepi za ruke! Dodavanje brašna u nenormalnim količinama, znači da ćete dobiti kamen u finalu umesto testa! Mislim da niko živ neće napraviti dobro testo, jer svako testo se lepi, ako ne krenete da ga mesite u dobroj fazi! Dok se ne stvori osećaj za ovaj momenat treba da prođe dosta vremena ili budite pametni i čekajte da prođe momenat upijanja!

Kada smesa krene da bude kompakta i kada počne da izgleda kao na slici 3, izvadite je iz posude i ostavite na površinu za rad. Sada je spremno da se umesi!

Testo se u proseku mesi od 10 minuta. Možda je dugo, ali ako nemate mikser, onda je ovo minimum vremena da oslobodite glutene i dobijete vrhunsku pastu koja neće biti gnjecava, nego tvrda i otvara mogućnost da je kuvate al dente. Ako ne znate kako se mesi testo, obavezno pogledajte neki clip na youtube-u.

Ne gnjavite testo i ne zaranjajte prste! Bolje ga udarajte šakama, zavrcite i razvlacite! Bacajte ga, samo ga ne gnjavite, sa tim se ne postiže ništa!

Kada umesite glatko testo - treba da izgleda kao na slici 4 - to je faza, kada prestajete da mesite.

Prepolovite ga na pola ili podelite na 4 dela u zavisnosti da li ostavljate nešto za sutra ili sve radite danas i stavite u najlon (da se ne bi stvorila korica). Ostavite u frižideru ili napolju bar pola sata - 45 minuta JAKO VAŽNO. Testo mora da se odmori!

Ako krenete da ga razvijate u ovoj fazi, sigurno vam neće uspeti, jer će testo pružati nevieniti otpor! Nakon 45 minuta, pola sata ili sutradan kad god vam odgovara, izvadite testo iz frižidera, razvucite ga oklagijom (u ovo

fazi možete posipati testo brašnom, da bi izbegli lepljenje na površinu, ali samo ovlaš) i nožem ili sekacem za picu isecite željeni oblik.

Taljatele se pravi 0,65-1 cm širine i dosta su dugacke, ali to po izboru.

Naravno ovo je primitivna metoda ili ako ste srećni, onda progurate kroz mašinu, nekoliko puta koja razvija i isece testo. Ostavite da se osuši (idealno je 2-3 sata), ali ne mora! Može da se jede odmah, a može i sutra. Ne znam tačno koliko mogu da stoje, jer moje uglavnom odlaze isti dan kad se prave, ili rae ostavljam nerazvijeno testo u frižideru jedan ili 2 dana do sledeće ture.

Ukoliko testo budete držali više od jednog dana u frižideru, malo će potamneti zbog oksidacije i uticaja soli. Ako se posle ovoga usudite da napravite svoju prvu domacu testeninu SRENO!

Mala napomena: Testo se kuva ne duže od 2-3 minuta u zavisnosti kako volite. Ako taljatele niste dovoljno dugo sušili ne možete po osnovu tvrdoce testa, znati da li je kuvano, pa predlažem da vec nakon jednog minuta probate! Priprema pesta: Rukolu oprati, osušiti, staviti u blender sa svim ostalim sastojcima, beli luk presovati, pa tako ubaciti. Nakon 45 sekundi ili vec kad procenite da ste dobili smesu koja vam odgovara, po gustini i teksturi, dodati so i biber. Ostaviti u frižideru da malo odstoji i da se masa sjedini.

Ukoliko Vam se učini da treba, slobodno dodajte još 2 kašike maslinovog ulja. Treba paziti da maslinovo ulje koje stavljate nema gorcinu i da bude vrlo blago, jer je rukola vec gorka, sama po sebi.

Opcija ukoliko vam je rukola gorka, pa je živu ne podnosite, ili je prethodno blanširati 45 sekundi (tako se ubije gorcina), pre ubacivanja u blender, ali se onda vrlo teško suši - cedi, ili dodati 2 kašike neutralne pavlake. Ili krajnja opcija 3 g šecera... (ako baš mora).

Nakon što ste skuvali i ocedili testeninu, vratiti je u topao lonac, umešati nekoliko kašika pesta varnjacom i vratiti na vatru dodatnih 20 sekundi.

Uz ove taljatele sa pestom od rukole i pistaca ništa ne ide bolje od caše hladnog alvarinja!