Těstoviny penne se skvělou omáčkou z ricotty, plátků cukety a kostičkami šunky

https://varimesmarcelou.cz/testoviny/testoviny-penne-se-skvelou-omackou-z-ricotty-platku-cukety-a-kostickami-sunky.html

Připravovat těstoviny s různou variací omáček jsem se naučila od italských kuchařů. Jejich „pasta“ je něco naprosto jiného, než těstoviny s kečupem. Vyzkoušejte se mnou těstoviny se skvělou omáčkou z ricotty, s cuketou a kostičkami šunky nebo uzené slaniny. Pokrm je bleskově připravený a chuť je lahodná.

Když se zadíváte na těstoviny penne, co vám připomínají? Z mého pohledu vypadají jako seříznuté husí pero, s kterým se kdysi psalo. Italsky se řekne: jedno pero „una penna“ a dvě pera „due penne“ (anglicky – pen).

Na přípravu 4 porcí těstovin penne s omáčkou z ricotty budeme potřebovat

- 300 g těstovin penne (v suchém stavu)
- 200 – 250 g ricotty
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 2 šalotky nakrájené na větší kostičky - nebo jarní cibulky i s natí
- 200 g mladé cukety i se slupkou, nakrájené na menší špalíčky (lze také použít chřest)
- 150 g nakrájené uzené slaniny nebo šunky
- 20 g nastrouhaného sýra Parmezán nebo Pecorino (lze i více)
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Hrst nasekané čerstvé petrželky

Postup přípravy těstovin penne s omáčkou z ricotty

Do hrnce, ve kterém budeme vařit těstoviny, nalijeme dostatečné množství vody a osolíme ji. Hrnec zakryjeme poklicí a necháme přijít k varu. Než se těstoviny uvaří, stihneme připravit omáčku.

Při vaření těstovin se vždy řídím doporučením výrobce. Tentokrát jsem vařila 9 minut od bodu varu a pak 15 minut nechala zakryté stát mimo zdroj tepla. Teprve potom jsem z nich scedila vodu. Část vody z těstovin jsem použila do omáčky.

Těstoviny nesmí být rozvařené, ale jak říkají Italové „AL DENTE“.



RADA: Když někde budete číst, že se těstoviny mají po uvaření propláchnout studenou vodou, pak to nebude ten „správný“ recept. Propláchnutím se z uvařených těstovin smyje všechen škrob a následně na nich nebude omáčka držet a bude z nich stékat.



Suroviny na penne s omáčkou z ricotty
Zdroj: Marcela Hackerová

Do horké pánve, pro tento recept jsem použila pánev WOK, nalijeme 2 polévkové lžíce olivového oleje a přidáme nakrájené kostičky šalotky nebo jarní cibulky. Asi po minutě k cibulce přidáme špalíčky nakrájené cukety a kostičky uzené slaniny.



Postup přípravy ricottové omáčky
Zdroj: Marcela Hackerová

Vše společně smažíme 5-7 minut. Nyní zdroj tepla vypneme. Do pánve vyklopíme ricottu a promícháme. Přilijeme 2 naběračky horké vody z těstovin a v pánvi vše důkladně promícháme.

Omáčku lehce osolíme a přidáme namletý černý pepř a nastrouhaný parmezán. Omáčku promícháme a ochutnáme, zda jsou chutě vyvážené.

Omáčka se nádherně nabalí na těstoviny.

Do hotové omáčky v pánvi přidáme scezené těstoviny a nasekanou petrželku. Vše promícháme s omáčkou a necháme minutku stát. Pak můžeme podávat v hlubokých talířích.

V pánvi nesmí zůstat žádná tekutina, všechna omáčka se musí nabalit na těstoviny. Jednotlivé porce na talířích dozdobíme větvičkou petrželky.

V připravených těstovinách penne s omáčkou z ricotty se snoubí až nasládlá jemnost ricotty se slaným sýrem parmezán a chuťově výrazným uzeným špekem, nejlépe sušeným.

Tvaroh, na místo ricotty, nikdy nepoužívejte, je kyselý, a výsledek nebude uspokojující.