Těstoviny s božsky lahodnou omáčkou z ricotty a petrželového pesta

https://varimesmarcelou.cz/testoviny/testoviny-s-bozsky-lahodnou-omackou-z-ricotty-a-petrzeloveho-pesta.html

K přípravě těstovin s omáčkou z ricotty a petrželového pesta mě inspirovala letošní velká úroda plocholisté petržele. Když se vrátíte unavení ze zaměstnání s touhou něco si honem připravit k večeři, mám pro vás tip na rychlou večeři, která vám nezabere ani půl hodiny. Uvařte si těstoviny s božsky lahodnou omáčkou z ricotty a petrželového pesta.

Na přípravu 3-4 porcí těstovin s božsky lahodou omáčkou z ricotty a petrželového pesta budeme potřebovat

- 300 g těstovin Maccheroni al ferretto (v suchém stavu) nebo jiné těstoviny
- 100 g ricotty
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 150 g nakrájené uzené slaniny nebo šunky
- 3 čajové lžičky rajského protlaku (vrchem)
- Sůl na dochucení
- 2-3 naběračky vody z těstovin

Na pesto si připravíme

- Kytičku plocholisté petržele (10 stonků i více) nahrubo nasekané
- 25 ks vyloupaných pistácií
- ½ housky nebo rohlíku nakrájené na větší kusy
- 4 datlová rajčata překrojená na několik kusů
- 20 g sýra čedar nebo jiného podobného sýra
- 1 kávovou lžičku soli
- kousek petržele nebo listy bazalky na dozdobení
- Kuchyňský sekáček

Postup přípravy těstovin s božsky lahodnou omáčkou

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 15 minut od bodu varu. Pak 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 ztékat.

Než se těstoviny uvaří, připravíme si pesto s omáčkou. Do sekáčku vložíme všechny suroviny na

pesto. Kdo chce a má rád česnek, přidá 1-2 stroužky. Já česnek nemusím.



Příprava pesta
Zdroj:Marcela Hackerová

Ze všech surovin nasekáme pestrou a mírně vlhkou směs. Kdo chce, může přidat 1-2 polévkové lžíce olivového oleje. Já s tuky velmi šetřím a olej jsem nepřidávala, nechybí mi tam.

Do horké pánve nalijeme 2 polévkové lžíce olivového oleje a přidáme nakrájené kostičky cibule a smažíme ji, až změkne. Trvá to asi 5 minut.

Nyní k cibulce přidáme 3 čajové lžičky rajského protlaku a 1-2 minuty jej zasmažíme.



Osmažená cibule s rajským protlakem
Zdroj:Marcela Hackerová

Přidáme ještě kostičky slaniny a asi 3 minuty společně smažíme.

Zdroj tepla vypneme. Do pánve přidáme připravené pesto, 100 g ricotty a promícháme. Přilijeme 2 naběračky horké vody z těstovin a v pánvi vše důkladně promícháme.

Omáčku ochutnáme a případně dosolíme.



Hotová omáčka na těstoviny s ricottou
Zdroj:Marcela Hackerová

Do hotové omáčky v pánvi přidáme scezené těstoviny. Vše promícháme s omáčkou a necháme minutku stát.

Podáváme v hlubokých talířích. V talířích nesmí být žádná tekutina, všechna omáčka se musí nabalit na těstoviny.

Jednotlivé porce na talířích dozdobíme větvičkou petrželky nebo lístkem bazalky.