Neodolatelné těstoviny s chřestem a ricottou

https://varimesmarcelou.cz/testoviny/neodolatelne-testoviny-s-chrestem-a-ricottou.html

Těstoviny jsem měla vždy ráda, ale raději jsem si je v restauraci neobjednávala, protože ať jsem dělala, co jsem dělala, vždy jsem si pokecala blůzičku. Italové by se museli křižovat, kdyby dostali na talíři to, co já v jedné nejmenované restauraci. Hlavním předpokladem u dobře připravené „pasty“, je skvěle nabalená omáčka na těstovinách. U mých neodolatelných těstovin s chřestem a ricottou žádné pokecání a pocákání omáčkou nehrozí.

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 tolik potřebný škrob a následně na nich nebude omáčka držet a bude z nich ztékat.

Na přípravu 4 porcí neodolatelných těstovin s chřestem a ricottou budeme potřebovat

- 300 g těstovin v suchém stavu (vřetena, penne)
- 5 g soli do vody na vaření těstovin

Na omáčku si připravíme

- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 60 g sušené šunky (panchety) nakrájené na kostičky
- 1 cibule nakrájená na kostičky
- 8 výhonků čerstvého zeleného chřestu
- 2 dl vody na vaření chřestu + 2 špetky soli
- 100 g ricotty + 1 polévková lžíce mléka
- 2 polévkové lžíce nastrouhaného sýra Pecorino nebo Parmezán (nebo obdobného sýra)
- Kuchyňský sekáček nebo mixer (ponorný)
- Hrst nasekané petrželky

Postup přípravy neodolatelných těstovin s chřestem a ricottou

Z opraného chřestu odkrojíme oschlé a tvrdé konce a nakrájíme ho na menší špalíky. Silnější konce oškrábeme.

Do kastrůlku nalijeme 2 dl vody, přidáme 2 špetky soli a přivedeme k varu. Do vroucí vody vložíme nakrájený chřest a povaříme ho přesně 5 minut. Vyjmeme hlavičky chřestu a necháme je vychladnout.

Zbylý obsah kastrůlku (vodu i chřest) přelijeme do sekáčku nebo mixéru a necháme z obojího udělat krásně světlezelenou kašovitou omáčku.



Chřestová kaše
Zdroj:Marcela Hackerová

Dáme vařit vodu na těstoviny. Osolíme ji až těsně před přidáním těstovin 5 gramy soli. Já už mám odhadnuté, že 5 g soli je jedna vrchovatá čajová lžička. Obsah hrnce s těstovinami promícháme.



Příprava chřestové omáčky
Zdroj:Marcela Hackerová

Až budete vařit těstoviny, vždy si přečtěte doporučenou dobu vaření. A pro jistotu ještě kontrolujeme stav uvaření. Já vždy po uvaření nechám těstoviny stát v zakrytém hrnci, mimo zdroj tepla, 10 minut. Pak těstoviny scedím.

A ještě jedna věc: Těstoviny nikdy nesmí čekat na omáčku, zkazila by se tím výsledná chuť pokrmu.

Do rozpáleného oleje (2 polévkové lžíce) v pánvi přidáme kostičky šunky a asi po minutě nakrájenou cibulku. Odkryté společně smažíme a promícháváme 5 minut.

K osmažené cibulce a šunce přilijeme chřestovou kašovitou omáčku a přidáme 100 g ricotty, kterou jsme prošlehali s 1 polévkovou lžící mléka do hladké směsi.



Přisypání nastrouhaného sýra
Zdroj:Marcela Hackerová

Metličkou vše promícháme, aby se všechny suroviny propojily. Přisypeme ještě nastrouhaný sýr a scezené těstoviny. Vše zlehka dvěma lžícemi promícháme.

Ochutnáme, zda je pokrm dost slaný a můžeme podávat.

Sami uvidíte, že se celý obsah pánve nabalil na těstoviny, tudíž žádné pocákání nehrozí.

Těstoviny podáváme v hlubokých talířích. Každou porci dozdobíme překrojenými hlavičkami chřestu a nasekanou petrželkou.