

Itaalia pastaröög

10 portsjonit



Pasta

1,200 kg Hellin Pasta Mamma mia
50 tk tiigerkrevetid
0,300 kg porgandid
0,020 kg basiilik

Pastakaste

1,000 l Debic Culinaire Original, parim mitmeotstarbeline köögikoor
0,020 l Debic Roast & Fry, selitatud või sisaldusega taimeõli
0,500 l valge veini äädikas
0,025 kg šalotid
0,010 kg küüslauk
0,005 kg sool
0,100 kg Pesto Genovese, Genova pestokaste

Valmistamine

- Puhastada küüslauk ja šalotid ning lõigata jämedalt kuubikuteks. Kuumutada kuubikuid **Debic Roast & Fry** taimeõli sees ja lisada siis veiniäädikas.
- Lisada **Debic Culinaire** ja keeta kastet madalal kuumusel 30 minutit.
- Suruda läbi sõela ja hoida serveerimiseni külmikus.
- Keeta pasta soolaga maitsestatud vees *al dente*, piserdada üle oliiviõliga ja jahutada.
- Kuumutada **Debic Roast & Fry** ja praadida krevetid mõlemalt poolt. Maitsestada soolaga ja hoida soojas.
- Pruunistada **pesto** samal pannil ja lisada pastakaste, seejärel pasta ja porgandid ning kuumutada neid kastmes.
- Serveerida pasta krevettidega taldrikule ja kaunistada basiilikuga.