

# Pasta

□

## Sisällys

- [1 Kuivapasta](#)
  - [1.1 Keittäminen](#)
- [2 Tuorepasta](#)
  - [2.1 Valmistaminen](#)
  - [2.2 Keittäminen](#)
- [3 Pestopasta](#)

## Kuivapasta

- Lähtökohtaisesti durumvehnäjauhosta ja vedestä.
- Alkuruoaksi kevyemmän kastikkeen kanssa.
- Pitempi kypsymisaika.
- Pitkä säilytysaika huoneenlämmössä.
- Tuntuu kiinteältä purtaessa.

## Keittäminen

- Iso kattila. Lisätään runsaaseen (ei tartu) kiehuvaan veteen, johon on lisätty suola (1/2 rkl per 1 L vettä) kiehumisvaiheessa.
- Sekoita välillä.
- Heti tarjoiltaessa suurpiirteinen valutus.
- Myöhemmin kylmänä tarjoiltaessa huuhtelu kylmällä vedellä, valutus ja sekoitetaan oliiviöljyllä.

## Tuorepasta

- Venhäjauhosta tai durumjauhosta, 1/3 pastan määrästä kananmunaa, suolaa. Mahdollisesti tilkka vettä.
- Pääruoaksi kermaisen kastikkeen kanssa.
- Mitä ohuempi, sitä nopeammin kypsyy. Tuoreen keittoaika 2-4 minuuttia, pakastetuorepasta keittoaika 3-6 minuuttia.
- Lyhyt säilytysaika kylmässä.
- Tuntuu pehmeältä suussa eli *al dente*.
- Kaupasta ostettava tuorepasta täytyy olla juuri kaupassa valmistettua. Muutoin kannattaa lähtökohtaisesti käyttää kuivapastaa.

## Valmistaminen

<ohjeen voi lisätä tähän>

## Keittäminen

- Iso kattila. Lisätään runsaaseen suolaiseen kiehuvaan veteen. Lisää suola kiehumisvaiheessa.
- Heti tarjoiltaessa valutus ja sekoitus kastikkeeseen.
- Myöhemmin kylmänä tarjoiltaessa huuhtelu kylmällä vedellä, valutus ja sekoitetaan oliiviöljyllä.

## Pestopasta

100-150 g pastaa / henkilö

2 rkl pestoa / henkilö, seuraavat annosmäärät yhdelle:

0,5-1 ruukkua tuorebasilikaa  
0,5-1 valkosipulinkynsi  
0,75 dl neitsyt oliiviöljyä  
0,5 dl parmesan  
(0,5 dl pinjan siemeniä italialaiseen pestoon)  
(0,5 tl suola)  
(0,25 tl valkopippuri)  
(1 rkl voita)  
(hiukan peston keitinnettä)

### 1. Peston valmistus vaihtoehto 1

1. Silppua lyhyesti huuhdottu basilika [blenderissä](#) silppuriterällä.
2. Lisää vasta raastettu parmesan, valkosipuli ja valuttamalla oliiviöljyä. Öljy vaikuttaa peston paksuuteen.
3. (Lisää (kuivana paahdetut) pinjansiemenet ja jatka sekoittamista)
4. (Lisää valkosipuli, suola ja valkopippuri)

### 2. Peston valmistus vaihtoehto 2

1. Sekoita vasta raastettu parmesan ja valkosipuli blenderissä, lisää muut ainekset.
2. Lisää oliiviöljy valuttamalla koneen käydessä.
3. Lisää vasta raastettu parmesan.

### 3. Anna peston jäähtyä jääkaapissa.

### 4. Peston ja pastan tarjoiluvaihtoehtoja:

1. Sekoitettuna pastaan
  1. Peston keittämisen jäljiltä olevaan kuumaan kattilaan voita ja pesto.
  2. Sekoita hyvin sekaan kuuma pasta ja hiukan peston keitinnettä.
2. Jätettynä peston päälle ruokailijan sekoitettavaksi

### 5. Tarjoillaan syvistä lautasista.

### 6. Ripottele annoksen päälle parmesanlastuja.

### 7. (Pöytään mustapippurimylly).

### 8. (Alkoholitonta) puna- tai valkoviiniä.