

Kreemine ahjupasta

Ricotta, kana ja pistaatsiapuru | 4 inimesele | umbes 35 minutit

Pasta ja ahjuplaat

350 g rigatoni't, mezze maniche't või fusillit

500 g kirsstomateid

250 g ricottat

4 küüslauguküünt, õhukeselt viilutatud

2 sl oliiviõli

1 tl kuivatatud punet

½ tl tšillihelbeid

1 sidruni peenelt riivitud koor

¾ tl soola

värskest jahvatatud musta pipart

100 g beebispinatit

60 g peenelt riivitud parmesani

150–250 ml pastakeeduvett

½ sidruni mahl

Kana

500 g kondita ja nahata kanakintsuliha, 2–3 cm tükkidena

1 sl oliiviõli

1 tl suitsupaprikat

1 tl kuivatatud punet

½ tl küüslaugupulbrit

¾ tl soola

musta pipart

Krõbe pistaatsiapuru

40 g pistaatsiapähkleid, jämedalt hakitud

30 g pankot

20 g peenelt riivitud parmesani

1 tl oliiviõli

näpuotsatäis tšillihelbeid

VALMISTAMINE

- Kuumuta ahi 220 °C-ni. Tõsta kirsstomatid suurele ahjuplaadile ja asetage ricotta keskele. Lisa tomatitele küüslauk, oliiviõli, pune, tšilli, sidrunikoor, sool ja must pipar.
- Sega kanatükid oliiviõli, suitsupaprika, pune, küüslaugupulbri, soola ja pipraga. Laota kana plaadi vabale küljele ühe kihina, et tükid saaksid pruunistuda, mitte aurustuda.
- Küpseta 22–25 minutit, kuni tomatid on lõhkenud ja karamellistunud ning kana on kuldpruun ja läbi küpsenud.
- Samal ajal keeda pasta rohkes soolaga maitsestatud vees al dente. Enne kurnamist tõsta kõrvale vähemalt 250 ml pastakeeduvett.
- Krõbeda puru jaoks kuumuta väikesel pannil oliiviõli. Lisa panko ja rösti kuldseks. Lisa pistaatsiapähklid ja tšilli ning rösti veel umbes minut. Tõsta tulelt ja sega hulka parmesan.
- Võta ahjuplaat ahjust. Tõsta kana hetkeks taldrikule. Suru tomatid kahvliga katki ja sega need kuuma ricotta ning küüslauguga kreemjaks kastmeks.
- Lisa spinat kuumale plaadile ja sega, kuni see vajub kokku. Lisa pasta, parmesan, sidrunimahl ja umbes 150 ml pastavett. Segage tugevasti otse ahjuplaadil. Lisa vajadusel veel pastavett, kuni kaste on läikiv ja siidine.
- Sega pool kanast pasta hulka ja tõsta ülejäänud peale. Viimistle rohke pistaatsia-panko puru, parmesani, musta pipra ja soovi korral veel vähese sidrunikoorega.

HELENI NIPP

Ära jäta pastakeeduvett vahele — tärgliserikas vesi seob ricotta ja tomatimahla päriselt kastmeks. Pistaatsiapuru lisa alles serveerimisel, et see jääks krõbe.