



KREVETIPASTA TOMATI- BASIILIKUKASTMES

Retsept: Tuuli Mathisen

Valmistamine

Krevettidega pastaroas saad kasutada eelnevalt keedetud krevette, aga gurmeelikult mahlaseid tulemusi saad värskaid hiidkrevette vahetult enne pastaga kokkusobitamist pannil läbi küpsetades. Keeda penne'sid soolaga maitsestatud vees vastavalt pakendil olevale õpetusele. Kurna ja tõsta kõrvale. Jäta veidi pastakeeduvett alles. Kuumuta pannil õli ja pane sinna küüslauk. Lase õlil maitsestuda ning prae puhastatud krevette mõlemalt poolt mõni minut, kuni need on värvi muutunud. Maitsesta soola ja pipraga. Ära üleküpseta. Tõsta pannilt ära. Puhasta pann ja kalla sinna vajadusel täiendav kogus õli. Lisa pannile sibul ja hauta mõni minut. Lisa küüslauk ja hauta veel paar minutit. Järgmisena lisa pannile purustatud tomatid, basiilik, tükeldatud päikesekuivatatud tomatid, tšillihelbed ja suhkur. Maitsesta soola ja pipraga. Sega läbi ja lase keema tõusta. Hauta ilma kaaneta kümme minutit, kuni kaste pakseneb ja on veidi kokku keenud. Lisa koor ja sega kõik läbi. Lisa pannile eelnevalt keedetud penne-pasta ja sega läbi. Vajadusel lisa veidi pastakeeduvett. Jaota pasta taldrikute vahel ja säti igale portsjonile mõned krevetid. Puista peale värsket

basiilikut ja serveeri kohe.

4-le, valmistamisaeg: 35 minutit

400 g Veski Mati Penne pastat

300 g tooreid hiidkrevette

1 hakitud sibul

3 hakitud küüslauguküünt

400 g purk purustatud tomateid

100 päikesekuivatatud tomateid

0,5 tl tšillihelbeid

veidi suhkrut

soola

pipart

oliiviõli

peotäis hakitud basiilikulehti

1 dl 35% koort

krevettide praadimiseks küüslauku