



## SUVINE PASTAROOG

**Retsept:**Tuuli Mathisen

### Valmistamine

1. Magusate ja mahlaste suviste ahjutomatitega pastaroa söömine on kõikide pastasõprade jaoks suviti omaette rituaal. 2. Kõrvi Tuuli Mathiseni suvist spagetirooga tomatite ja basiilikuga, kus ürtide ja küüslauguga röstitud riivsaia annab pastale krõbeda tekstuuri ja nauditava maitsebuketi. 4-le, valmistamisaeg: 40 minutit

1. Alusta tomatite röstimisest. Laota tomatid kúpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile, lisa laiaks vajutatud küüslauk, piserda oliiviõliga ning maitsesta soola ja pipraga. Rösti tomateid 200–220 kraadi juures umbes 20 minutit, vahepeal tomateid pannil segades, kuni need on pehmed ja hakkavad veidi lagunema.
2. Valmista riivsaiapuru. Selleks kuumuta pannil õli ja hauta hakitud sibulat selles mõni minut. Lisa riivsaia, petersell ja hakitud küüslauk. Rösti pannitait pidevalt segades mõni minut. Vajadusel lisa veel veidi õli. Riivsaia peaks muutuma kuldseks ja krõbedaks, samas väldi kõrbemist. Tõsta riivsaiapuru pannilt ning maitsesta soola ja pipraga.
3. Kuumuta suuremas potis vesi koos

soolaga ning keeda spagette vastavalt pakendi juhistele. Kurna spagetid ja jäta veidi pastakeeduvett alles (sellega saad hiljem liiga kuiva pastarooma kreemisemaks muuta). Tõsta kurnatud pasta potti tagasi ning piserda oliiviõliga. Lisa soojad röstitud tomatid ja tükeldatud basiilik. Sega läbi ning vajadusel lisa pastakeeduvett. Tõsta pasta taldrikutele, puista peale krõbedat riivsaia ja riivitud parmesani. ☒

NIPP: Lisa tomatitele röstitud paprikat ja soovi korral valmista roale krõbe kate riivleivast. Kui aga armastad tugevamaid maitseid, siis kasuta parmesani asemel võimsama maitsega Pecorino juustu.

300 g Veski Mati spagette  
1 keskmise suurusega sibul  
2 sl oliiviõli  
4 sl Veski Mati riivsaia  
1 küüslauguküüs  
peotäis hakitud peterselli  
värsket basiilikut tükeldatuna  
riivitud parmesani  
oliiviõli  
soola ja pipart

#### RÖSTITUD TOMATID:

500 g kirsstomateid  
oliiviõli  
3 purustatud küüslauguküünt  
soola ja pipart