

ZIMSKE TESTENINE ZA VATO

Za 4 osebe

Narezano korenje in koromač, vmešana v ingverjevo gremolato. Polnozrnate pšenične testenine so v lepem barvnem kontrastu s koromačem. Če ni sezona koromača, ga nadomestite z narezano zeleno ali pa celo s stročjim fižolom, narezanim na rezine. (Naj vas vršički koromača ne skrbijo – tudi te rada uporabim, če je bil gomolj tako prijazen in jih je naredil). Koromačeva semena lahko popečete v pečici, pod pogojem, da prežite nanje kot sokol. V nekaj sekundah se od rahlo rjavih spremenijo v zažgane.

1.korak

*1/2 kg (500 g) svežih ali pa 230 g suhih
lingvinov, fettuccinov ali špagetov,*

2. korak

*1/3 skodelice (80 ml) oljčnega olja
ščepec asafetide (neobvezno)
2 skodelici (180 g) korenja, narezanega
na kose, dolge 5 cm, nato pa)
podolžno na rezine*

*do 4 žlice sesekljanih koromačevih
vršičkov (če so na
gomolju koromača
začimbna tekočina ali
sol*

3. korak

*1 žlica koromačevih semen
2 žlici limoninega soka
ingverjeva gremolata (recept sledi)*

*1/2 skodelice (50 g) narezanih in rahlo
popečenih pekanov
črni poper*

1. Testenine skuhajte al dente. Ocedite.
2. Olje segrejte v široki kozici na šibkem ognju. Dodajte asafetido in pražite 30 sekund, da zadiši. Dodajte korenje, koromač in koromačeve vršičke ter poškropite z začimbno tekočino ali posolite. Premešajte, pokrijte in med občasnim mešanjem skuhajte do mehkega.
3. Skupaj zmešajte zelenjavo, koromačeva semena, limonin sok, ingverjevo gremolato, pekane in ščepec črnega popra ter dodajte testeninam. Po potrebi dodatno začinite.

