

Kristel Vokki retsepte *ricotta*'ga

Ricotta-juustukook

Põhja jaoks läheb vaja:

- 150 g Digestive'i küpsiseid
- 50 g võid

Täidiseks:

- 600 g *ricotta*-kohupiima
- 300 g hapukoort
- 2 dl suhkrut
- 3 muna
- 1 tl vanilliekstrakti (½ tl vanillipulbrit)
- 1 sl vedelat mett
- pisut riivitud sidrunikoort

Vahele:

- 2,5 dl musti sõstraid või muid marju. Sobivad ka külmutatud marjad.

1. Purusta küpsised ning sega sulatatud võiga. Kata 24cm läbimõõduga lahtikäiva koogivormi põhi küpsisepuruga.

2. Kata põhi marjadega.

3. Sega kõik täidise komponendid ühtlaseks massiks. Vala ettevaatlikult küpsisepõhjale ning küpseta 180kraadises ahjus 40–45 minutit. Võta kook ahjust välja (kook peab ahjust välja võttes olema keskel pisut võbisev), kata fooliumiga ning lase toas täielikult maha jahtuda. Aseta ööks külmikusse.

4. Kata kook marjadega või naudi niisama värskelt valmistatud kohvi kõrvale.



Ricotta on juustu tootmise kõrvalproduktist piimavadakust toodetud valgurikas toiduaine.

Itaaliapärase kanapirukas Parmesani-põhjal

Vaja läheb:

- 3 dl nisujahu
- 100 g võid
- 50 g riivitud Parmesani
- 3 sl külma vett
- soola

Täidis:

- 400 g kanafileed
- 1 suurem küüslauguküüs
- 1 tl suitsutatud paprika, magusa punase paprika ja tüümiani maitseainesegu
- soola
- 200 g *ricotta*-kohupiima
- 100 g 20% hapukoort
- 1 muna
- 0,5 tl Itaalia ürte (basiilik, pune, tüümian, salvei, must pipar)
- 1 suurem tomat
- sidrunipipart

Peale:

- 150 g riivitud juustu

1. Riivi Parmesan ning sega jahuga. Lisa pisut soola. Sega läbi. Lõika võitükid jahusse ning näpi võid ja jahu seni, kui tekib purutaoline tainas. Lisa supilusika haaval vett ning sõtku korralikult läbi. Vormi tainast suure pannkoogi sugune kook ning asetä 30 minutiks külmikusse tahenema.

2. Määri 26cm läbimõõduga pirukavorm võiga. Rulli tainas toidukile vahel ettevaatlikult nii õhukeseks, et see kataks ära pirukavormi põhja ning

ääred. Tõsta tainas ettevaatlikult vormi, tee kahvliga augud sisse ning asetä 10 minutiks külmikusse.

3. Samal ajal, kui pirukapõhi jahtub, kuumuta ahi 200 kraadini. Temperatuuri saavutamisel küpseta põhja 10 minutit, alanda temperatuur 170-le ja küpseta veel 5 minutit.

4. Lõika kanafilee peenikesteks suupärasteks ribadeks. Prae kergelt koos purustatud küüslauguga. Maitsesta suitsutatud paprika magusa punase paprika ja tüümiani maitseseguga ning vähese soolaga. Tõsta jahtuma.

5. Sega *ricotta*, hapukoort, muna ja Itaalia ürdid ühtlaseks massiks.

6. Lõika tomat õhukesteks viiludeks ning tõsta köögipaberile nõrguma.

7. Laota küpsenud Parmesani-põhjale kanafilee tüki, vala peale *ricotta*-segu, asetä peale tomativiilud, maitsesta tomat vähese sidrunipiraga ning riputa üle riivitud juustuga.

8. Küpseta 180kraadises ahjus 30–40 minutit. Söö soojalt koos värskel salatiga.

Loe ka blogi: crystels.blogspot.com

Toiduajakiri



Ricottaretsepte vaata: www.facebook.com/prooviRicottat

