



Kanapasta ricotta ja spinatiga.

Algus lk 179

## Kanapasta ricotta ja spinatiga

### Vaja läheb

- 300 g kanafileed
- 200 g ricotta-kohupiima
- 200 g külmutatud spinatit
- 50 g Parmesani juustu
- 2 küüslauguküünt
- soola
- pipart

**1.** Kalla pasta keevasse soolaga maitsestatud vette. Kui pasta on enam-vähem (1–2 minutit enne valmimisaega) keenud, kalla keeduvesi peaaegu ära ning lisa pastale külmutatud spinat ning keeda, kuni pasta on *al dente* (mitte päris pehme).

**2.** Samal ajal kui pasta keeb, prae kanafilee ribad pruunikaks. Maitsesta soola ja pipraga. Kui kana on läbi küpsenud, lisa ricotta ning purustatud küüslauk.

**3.** Kui pasta on keenud, sega see kanaricotta-kastmega. Sega pasta sisse riivitud Parmesan.

KRISTEL VOKK

## Kirssidega ricotta-kook kamapõhjal

### Koogipõhi

- 100 g võid
- 1 dl kamajahu
- 1 dl nisujahu
- 0,5 dl suhkrut
- 1 munakollane

### Vahele

- 300 g kivideta kirssse
- 1 sl fariinsuhkrut

### Täidis

- 500 g ricotta-kohupiima pastat
- 3 munavalget
- 2 munakollast
- 1 dl suhkrut
- 2 tl vanillsuhkrut
- 1 sl sidrunimahla

**1.** Näpi toasoe või suhkruga pudiks. Lisa nisujahu ning kamajahu. Kui mass on ühtlane, lisa munakollane. Tee tainast



Kirssidega ricotta-kook kamapõhjal.

pall ning aseta 30 minutiks külmkappi tahenema. Poole tunni pärast rulli tainas kahe kile vahel natuke suuremaks kui 24cm koogivorm ning vooderda vormi põhi ja pisut ääred tainaga. Küpseta 200° ahjus 10–15 minutit.

**2.** Sega fariinsuhkur sulanud kirssidega ning laota eelküpsetatud koogipõhjale.

**3.** Sega kohupiimapasta, munakollased, pool suhkrukogusest, sidrunimahla ja vanillsuhkur. Munavalged vahusta ülejäänud suhkruga, kuni tekivad kerged tipud (mitte väga tugevaks vahuks). Sega vaht ettevaatlikult ülejäänud seguga. Küpseta 170° juures 40 minutit. Enne söömist lase koogil täielikult jahtuda.

