

Kinkku-pekoni pasta

1. Ainekset

6 dl	täysjyväpastaa
200 g	kinkkusuikaleita
100 g	pekonia
1,5 dl	ruokakermaa
1/4 tl	suolaa
1/4 tl	mustapippuria
1 purkki	ananaspaloja



2. Ruuanlaittovälineet

Suuri kattila
Paistinpannu
Paistinlasta
Kauha
Leikkuulauta
Veitsi
Teelusikka
1 dl mitta
1 litran mitta



3. Pese kädet



Tekijät: Jimi, Mikko, Pipsa, Annaliina

4. Avaa pakkaukset



5. Valuta ananaspaloista vesi pois



6. Leikkaa pekoni suikaleiksi.



7. Laita kattila liedelle.
Mittaa 1,5 l vettä kattilaan.



8. Mittaa ¼ teelusikallista suolaa
veden joukkoon.



9. Laita keittolevy maksimilämmölle.



10. Lisää pasta kiehuvaan veteen ja sekoita.
Tarkista pastan keittoaika pakkauksesta.
Anna kattilan kiehua ilman kantta.



11. Kun pasta on valmis, sammuta keittolevy.



12. Kaada pasta siivilään. Siirrä pasta takaisin kattilaan. Laita kansi kattilan päälle. Älä laita kattilaa vielä levyille.



13. Laita paistinpannu levyille.



14. Laita keittolevy maksimilämmölle.



15. Varmista, että pannu on kuuma.
Varo, ettet kosketa pannua.



16. Lisää pekoni kuumalle paistinpannulle.



17. Vähennä keittolevyn tehoa puoleen.
Ruskista n.5 minuuttia.



18. Lisää kinkkusuikaleet.



19. Lisää kerma.



20. Lisää mustapippuri.



21. Ota paistinpannu pois levyttä, kun kerma kuplii.

Sammuta keittolevy.



22. Lisää kastikeseos pastan joukkoon.



23. Lisää ananas ja sekoita.



Syö ja nauti! 😊

