



## Savocalainen uunipasta

Aineet: 350 g penne- tai perhospastaa  
800 g kukkakaalia  
vettä  
suolaa  
oliiviöljyä  
2-3 valkosipulin kynttä  
250 g ricotta-tuorejuustoa, muuta maustamatonta tuorejuustoa tai tehosekoittimessa hienonnettua raejuustoa  
mustapippuria myllystä  
2-3 kananmunaa  
1 1/2 dl parmesaaniraastetta

Valmistus: 1. Irrota kukkakaalin nuput, paloittele kanta ja rapeat lehdet. Pane kaali kypsymään kiehuvaan suolattuun veteen.

2. Kuumenna reilusti öljyä tilavassa pannussa. Hienonna ja kuullota valkosipuli. Nosta kypsä kukkakaali kattilasta pannuun, sekoita. Tarkista suolan riittävyys ja jätä kaali muhimaan miedolle lämmölle.

3. Pane ricotta tai muu tuorejuusto kulhoon ja notkista sitä noin desillä kukkakaalin keitinvetä.

4. Lisää keitinliemeen vettä ja suolaa, kuumenna kiehuvaan ja kypsennä pasta al dente. Huuho kypsä, valutettu pasta kylmällä vedellä.

5. Sekoita pasta juuston joukkoon, mausta mustapippurilla ja tarvittaessa suolalla.

6. Voitele uunivuoka ja levitä siihen kerroksittain pastaa ja kukkakaalia, päällimmäiseksi pastaa. Riko munat ja sekoita joukkoon juustoraaste. Kaada pastan pinnalle.

7. Paista 200-asteisessä uunissa kunnes pastan pinta on rapea.