



VEGETARISK

Pasta Arrabbiata

Kock: **Helena Ekman** Tid: **20 min** Portioner: **2**



Dags för ytterligare ett mumsigt pastarecept och denna gång är det lite kryddigare. Jag lagar en arrabbiatasås med smak av bl.a. vitlök, schalottenlök och chili. Kombinationen är underbar och jag lovar att det kommer att göra succé. Receptet är lätt att göra & bra när du har ont om tid!



INGREDIENSER

2 portioner penne
1,5 msk olivolja
3 vitlöksklyftor, finhackade
1 schalottenlök, finhackad
2 msk tomatpuré
1/2 chili
150 g färska körsbärstomater
1 dl pastavatten
salt
peppar

Garnering

svartpeppar

burrata
färsk basilika & persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan en minut kortare än vad som anges på paketet.
Gör såsen under tiden.
- 2** Ta fram en stekpanna och häll i olivolja. Låt det bli varmt.
Fräs vitlök & schalottenlök ca 1 minut.
- 3** Tillsätt tomatpuré och fräs ca 5 minuter.
Tillsätt delade tomater, finhackad chili och pastavatten.
Koka ihop ca 10 min. Tomaterna ska vara helt uppluckrade.
- 4** Häll av vattnet från pastan, tillsätt till stekpannan och rör om.
Lägg upp på tallrikar och garnera med svartpeppar, burrata och färska örter.