

på tallriken

Pasta med salsiccia



4 personer:

- 500 g papardelle eller annan pasta
- 500 g salsiccia korvar (gärna färskkorv)
- 1 msk olivolja att steka i.
- 1 gul lök
- 1 röd paprika
- 2 vitlöksklyftor
- 250 g coctailtomater eller 3 vanliga tomater.
- 1 näve färsk basilika
- Parmesan (riven)

Att servera till: en fräsch sallad och ett gott bröd.

Gör så här:

1. Snitta korvarna och skrapa ur salsiccafärsen.
2. Skala och hacka löcken. Finhacka vitlöken.
3. Dela coctailtomaterna på hälften och tärna paprikan. Använder du vanliga tomater så hacka/ tärna ganska grovt.
4. Hetta upp olja i en stekpanna och fräs lök och vitlök i ett par minuter utan att ta för mycket färg, tillsätt sedan korvfärsen och stek i ytterligare några minuter.
5. Sänk värmen något och lägg i tomater och paprika. Rör om och låt småputtra i ca 10 minuter.
6. Koka pastan enligt anvisningar i rikligt saltat vatten.

Servera i djupa tallrikar. Grovhacka basilika och strö över. Toppa med riven parmesan. En fräsch sallad och ett gott bröd är aldrig fel till.