



Campanelle med chorizo

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Jag älskar att laga olika pastarätter. Det är så enkelt och det blir alltid så gott!

Denna pasta rätt är sjukt god och enkel att göra och tar max 30 minuter att laga!
#Cheffraimansmat - Klicka på länken för att komma till min instagram.



INGREDIENSER

- 1 paket campanelle pasta
- 300 gram het chorizo korv
- 5 dl grädde
- 4 msk tomatpuré
- 1 stor gul lök finhackad
- 3 st vitlöksklyftor, finhackade
- 0.5 tsk torkad oregano
- 0.5 tsk torkad basilika
- 0.5 tsk torkad salvia
- salt efter smak
- svartpeppar efter smak
- 1 kruka persilja, hackad till garnering

1 dl färsk riven parmesan till garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Stek gul lök och vitlök med lite olivolja på medelhög värme i ca 2 minuter. Tillsätt skivad chorizo och stek ytterligare 4 minuter. Gå i med kryddorna. Tillsätt, grädde och tomatpure och låt sjuda ca 5 minuter eller tills du når önskad konsistens på såsen. Smaka av och krydda eventuellt mer om så önskas.

2

Koka pastan al dente. Lyft över all pasta i stekpannan och blanda väl med såsen. Servera sedan på önskad tallrik och toppa med riven parmesan och persilja.