



PASTA

Pasta Pomodoro

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **40 min** Portioner: **2-3**



Pasta med italiensk tomatås, enkelt och otroligt gott!

Med endast några få ingredienser får du till en god tomatås precis som i Italien. Lyckas du hitta italienska skalade tomater i burk så får du ännu bättre resultat.
#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 1 burk hela skalade plommontomater
- 4 klyftor skivad vitlök
- 1 kruka hackad färsk basilika
- olivolja
- 1-2 msk socker

GÖR SÅ HÄR

- 1 I en kastrull fräser du vitlök utan att den får färg. Tillsätt plommontomater, basilika, och socker och sjud ca 40 minuter. Mixa slät med hjälp av en stavmixer och smaka av med salt.

Koka pasta al dente och blanda med tomatsåsen. Toppa med nymalen svartpeppar och parmesan. Smaklig måltid!