



Rigatoni al chorizo

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Rigatoni med chorizo, grädde och vitt vin.





INGREDIENSER

500 gram rigatoni eller valfri rörpasta
1 st gul lök, hackad
2 st vitlök, finhackad
5 dl grädde
2 dl vitt vin
200 gram färsk chorizo, innehållet
parmesan efter smak
salt & peppar
1 burk tomatsås med ricotta (barilla)
2 msk torkad oregano
2 msk torkad persilja
1 msk paprikapulver

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med chorizon. Tar ur innehållet på korven och knaperstek chorizon på medelhög värme. När det börjar bli knaprigt lyfter du bort korvinnehållet. Sänk värmen något, svetta lök och vitlök i chorizo-oljan på svag värme i ca 10 minuter, utan att det får färg. Tillsätt torkad oregano, persilja och paprikapulvret. Stek ytterligare ca 5 minuter för att kryddorna ska utveckla smak och arom.
- 2** Höj värmen igen och gå i med vitt vin för att deglacera pannan (brukar fastna/brännas lite i botten och det lossnar när man går i med vinet). Koka upp och reducera något, ca 2 min. Blanda nu i chorizon men inte allt. Spara lite till att toppa vid uppläggning (som på bilden).
- 3** Gå sedan i med barilla ricotta/tomatsåsen samt grädde och låt koka upp och reducera till önskad konsistens.
- 4** Koka pastan al dente, helst något minut underkokt. Sila av vattnet och häll sedan pastan i såsen och koka färdigt. Servera i djup tallrik, toppa med den knapriga chorizon som du la åt sidan och sedan en massa parmesan!