



Rigatoni con pollo e chorizo

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **2-3**



Middag på under 1 timme. Här har du Rigatoni med kycklingfilé och chorizo.

#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 1 paket rigatoni
- 1 st hackad gul lök
- 2 klyftor finhackad vitlök
- 2 st tärnade kycklingfiléer
- 4 st små grovhackade spanska chorizon
- 3 msk tomatpuré
- 1 paket krossade tomater
- 2-3 tsk rosmarin
- 1 st lagerblad
- 1 dl vitt vin
- salt efter smak
- svartpeppar efter smak
- 250 gram finhackad persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** I en djupkastrull steker du gul lök och vitlök tillsammans med kryddorna i några minuter. Fräset ska inte få någon färg, utan endast bli mjukt och glansigt.
- 2** Tillsätt kyckling, stek ca 15 minuter. Gå sedan i med chorizon och stek yttligare 5 minuter.
- 3** Gå i med vitt vin, tomatpure och krossade tomater och sjud ca 25 minuter. Tillsätt 1 msk socker för att runda av smakerna. Koka pastan al dente i välsaltat vatten.
- 4** Strax innan servering vänder du i persiljan. Blanda såsen med pastan och lägg upp på tallrik och riv massa god pecorino över. Smaklig måltid!