PASTA

Vitlöks- och örtrostad tomatpasta med prosciutto och ricotta

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Himmelskt god pastarätt som dessutom är superenkel att laga. Perfekt att lyxa till vardagen med denna rätt och ett glas vin.

30

INGREDIENSER

15-20 körsbärstomater, delade i hälften
4 matskedar olivolja
1 näve färsk basilika och timjan
4 vitlöksklyftor
6 skivor prosciutto di parma (el liknande)
4 ägg
2 deciliter färsk riven parmesan
1 kryddmått chiliflakes
400 gram spagetti
250 gram ricotta

flingsalt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader.Lägg körsbärstomaterna, olivolja, färsk basilika och timjan, 4 vitlöksklyftor (pressa dem med den breda sidan av kniven) samt generöst med salt och peppar på en plåt. Rör om så allt blir täckt av olivoljan.

2. Dela prosciutton i bitar och lägg ovanpå tomaterna. Överför plåten till ugnen och stek i 15 minuter eller tills tomaterna börjar falla och prosciutton är krispig.

3. Koka pastan tills al dente. När du silar av pastavattnet, spara ca 1,5 dl till senare.

4. Vispa ihop ägg, parmesan och chiliflakes i stor serveringsskål eller en stor panna. Tillsätt den varma pastan till ägg-/ostblandningen. Rör om snabbt så att äggen inte blir till äggröra. Äggblandningen bör tjockna och skapa en sås. Tillsätt lite av pastavattnet tills önskad konsistens.

5. Blanda i allt från plåten (tomaterna, vitlöken, kryddorna, prosciutton och all vätska). Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Toppa med ricottaost och färska basilikablad.