



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.





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



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 ägggröra. 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 basilikablاد.