



PASTA

Penne all'arrabbiata

Kock: **Karin Högberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Det där italienska, enkla som är så förbaskat gott! Arrabbiata betyder arg på italienska. Det hänger förmodligen ihop med att man använder chili i tomatsåsen som gör den aningen uppkäftig.



INGREDIENSER

- 1 gul lök
- 4 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 röd chili , urkärnade och finhackade
- 1 brk krossade tomater (gärna körsbärstomater)
- 2 msk tomatpuré
- 1 dl färsk hackad basilika
- 1 dl hackad pladpersilja
- olivolja
- parmesan till servering
- 4 portioner penne pasta

GÖR SÅ HÄR

1

Hacka löken, vitlöken och chilin fint. Ringla olivolja i en kastrull och fräs lök, vitlök och chili tills löken mjunkat. Tillsätt tomatpuré och krossade tomater, salta och peppra och låt puttra i ca 15 minuter på medelhög värme. Koka pastan (penne) enligt anvisningarna på förpackningen. Häll av pastavattnet och blanda pastan med tomatsåsen.

Servera med riven parmesan och hackade örter.