



Pasta med färsk salsiccia och tomatsås

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



Den här pastarätten är ljuvligt god och dessutom enkel!

Du kan använda färsk salsicciakorvar eller färs. Hoppa inte över fänkålskryddan för den passar väldigt bra i rätten!



INGREDIENSER

- 4 hg okokt pasta
- 4 stora tomater
- 300 g krossade tomater
- 2 klyftor hackad vitlök
- 1 tsk socker
- 1 msk balsamvinäger
- 1 tsk torkad oregano
- 1 tsk torkad timjan
- 2 msk kapris

salt och nymalen svartpeppar
400 g färsk salsiccia korv/färs
2 tsk fänkålsfrön
1-2 dl vatten från pastakoket
3 dl riven parmesan
olivolja till pannan
färsk basilika till garnering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela tomaterna i bitar, hacka vitlöken och mortla fänkålsfrön.
- 2** Fräs oregano och timjan i en kastrull med olja och låt sedan vitlöken fräsa med. Tillsätt sedan tomater och allra sist de krossade tomaterna och låt allt småputtra.
- 3** Koka pastan al`dente i rejält saltat vatten. Pssst, kom ihåg att spara lite av kokvattnet till såsen!
- 4** Stek färsen/korven utan skinn tillsammans med olivolja och fänkålsfrön i en stekpanna, salta och peppra.
- 5** Mixa tomatsåsen slät med en stavmixer/matberedare och smaka sedan av med kapis, socker, balsamvinäger och nymalen svartpeppar.
- 6** Vänd ner den nykokta pastan i tomatsåsen och blanda ned korvfräset och låt det puttra ihop. Späd med lite pastavattnet om det behövs och smaka av om det behövs mera salt och kryddor.
- 7** Servera på varma tallrikar, toppa med riven ost och basilika eller något annat grönt.