



Pasta all'arrabbiata

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**



En riktigt italiensk pastarätt som går hem i alla väder!



INGREDIENSER

400-500 g pasta, helst rigatoni, lumaconi eller penne
100 g sidfläsk
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
6 mogna kvistomater (ca 500 g)
1-2 små röda chilifrukter, t ex spansk peppar
2 msk smör till pannan
1 tsk strösocker
flingsalt och nymalen svartpeppar

TILL SERVERING OCH GARNERING

bladpersilja
färskriven parmesanost
rucolasallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär sidfläsket i fina strimlor. Skala och finhacka lök och vitlök. Grovhacka tomaterna. Dela och kärna ur chilin men låt den vara i halvor.
- 2** Smält smöret i en stor panna. Fräs fläsket tillsammans med lök i 3-4 minuter på inte alltför hög värme. Det ska inte ta färg. Tillsätt den hackade vitlöken, de grovhackade tomaterna och den delade chilin. Rör om. Smaka av med strösocker, salt och peppar. Låt sjuda på svag värme i 10-15 minuter. Lyft ur chilifrukterna.
- 3** Koka pastan enligt anvisning på paketet. Häll av och lägg upp den på ett stort vackert fat. Vänd ner såsen.
- 4** Finhacka persiljan och strö den över. Riv till sist över rikligt med parmesanost. Servera med rucolasallad.