



Pasta Arrabbiata

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**



En god tomatsås med viss hetta. Fungerar lika bra som vegetarisk rätt serverad med pasta som tillsammans med fisk eller kött.



INGREDIENSER

800 g krossade tomater
3 st spansk chili
1 st gullök
1.5 msk tomatpuré
2 klyftor vitlök
1 msk balsamvinäger
2 msk olivolja
50 g rucola
400 g pasta

GÖR SÅ HÄR

- 1** Kärna ur chilifrukterna och finhacka tillsammans med lök och vitlök.
- 2** Värm oljan i en djup panna.
- 3** Stek lök och vitlök tills de mjuknat och fått lite färg.
- 4** Blanda i tomatsås, tomatpuré, balsamvinäger och chili, låt puttra i ungefär 15 minuter. Smaka av med salt och peppar.
- 5** Koka pasta enligt anvisningarna på förpackningen.
- 6** Vänd ner pasta och rucola i såsen, servera direkt.