



PASTA ARRIBBIATA

6C, FERNANDA NISSEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 3 ss olivenolje
- 3 fed hvitløk
- 1 ts chilliflakes
- 2 bokse hakkede tomater
- 1 ts sukker
- 0.5 ts salt
- 240 g fullkornpasta
- 2 blad basilikum (kan sløyfes)

SLIK GJØR DU:

- 1** Ta olivenoljen i stekepannen
- 2** Skrelle og hakk opp hvitløk og putt den i pannen.
- 3** Ha i chilli-flakes i pannen.
- 4** Sett kokeplaten på medium-høy varme. Stek alt i oljen til hvitløk blir myk
- 5** Tilsett hakkede tomater og sukker og rør godt.
- 6** Sett varmen ned til medium og la småkoke mens man rører i ca 15 min.
- 7** Mens sausen småkoker, ta vann i en kjele (ca halvfull) tilsett 1 ts salt.
- 8** Sett på kokeplata på høy varme til vannet koker. Putt pasta vannet.
- 9** Kok pastaen så lenge som står på pakken, hvis det koker over skru ned varmen til medium.
- 10** Hell bittelitt av pastavann i sausen og sil av resten av vannet fra pastaen.
- 11** Bland pastaen inn i sausen og smak til med salt og pepper.
- 12** (Frivillig!) Kan pyntes med et par basilikumblader.

BON APPETIT!