

Pasta Arrabiata (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Hell olivenoljen i en stor dyp stekepanne eller kasserolle, ha i finhakket løk. Stek til løken er lys og gjennomsiktig. Legg til hvitløk, chiliflak, sort pepper og oregano. Stek i ytterligere 1-2 minutter. Blir løk eller hvitløk brun er stekepannen for varm! Ha så i tomatpure, salt og sukker. Sett ned temperaturen til medium og la småkoke i 45 minutter. Smak til med salt og pepper etter eget ønske.



Ved bestilling à la carte

Ha 125 g ferdig Arrabiata saus i en stekepanne. Tilsett 150 g fryst garganelli. Varm opp sammen i ca 5 minutter. Om sausen er litt tykk, ha i noen skjeer med pastavann i pannen. Hell pasta i en skål eller på en tallerken, topp med finrevet parmesan og server.

Produkter

Pasta Kokt Garganelli *(Egg,Gluten,Hvete gluten)	1,5 kg
Extra virgin olivenolje	50 ml
Tomatpuré	850 ml
Maldon flaksalt bøtte 570g	20 g
Hakket hvitløkspaste *(kan inneholde spor av Mandler,Bygg gluten,Kasjunøtter,Selleri,Gluten,Melk,Sennep,Nøtter,Havre gluten,Peanøtter,Sesamfrø,Soya,Svoveldioksid eller sulfitter,Hvete gluten)	50 g
Sort Pepper Malt 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	50 g
TRS Chilliflak Knust 100g *(kan inneholde spor av Mandler,Selleri,Gluten,Melk,Sennep,Nøtter,Peanøtter,Pekannøtter,Sesamfrø,Soya,Svoveldioksid eller sulfitter,Hvete gluten)	150 g
Løk	1 stk
Sukker	50 g
Oregano	20 g

*Allergener