

ARKIRUOKAVINKKI: TÄYDELLINEN TOMAATTIPASTA

Ohje 4:lle

- 500 g pennepastaa
- suolaa

Kastike:

- noin 3 rkl oliiviöljyä
- 1 makea sipuli
- 2 valkosipulin kynttä
- 250 g (rasia) kirsikkatomaatteja
- 400 g (purkki) sileää tomaattikastiketta
- 2 rkl tomaattipyrettä
- 2 hyppysellistä suolaa
- 1 hyppysellinen sokeria
- 0,5 tl pippuria
- kourallinen basilikaa
- parmesanjuustoa

1. Keitä pasta hyvin suolatussa runsaassa vedessä. Veden tulee maistua oikeasti suolaiselta, kuten merivesi. Keitä al denteksi eli juuri täydellisen napakaksi.
2. Kaada oliiviöljy pannulle. Hienonna sipuli ja valkosipulit ja lisää pannulle. Kuullota sipuleita keskilämmöllä kunnes ne pehmenevät.
3. Lisää tomaatit pannulle ja anna hautua pehmeiksi, melkein rikkoutuviksi.
4. Lisää tomaattikastike ja tomaattipyree ja jätä kuplimaan miedolla lämmöllä.
5. Lisää mausteet ja anna kastikkeen porista.
6. Valuta pasta.
7. Lopuksi kääntelevä pasta tomaattikastikkeen sekaan.
8. Nostele annokset lautasille ja viimeistele parmesaanilla ja basilikalla.

Vinkki! Voit lisätä halutessasi chiliä pastaan. Lisää mausteita oman makusi mukaan.