

Pasta alla norma



Ingredienser

- 0.5 st Aubergine
- 100 g Körsbärstomater
- 200 g Hela Tomater Konserverade
- 200 g Rigatoni
- 0.5 dl Pecorinoost
- 0.5 msk Olivolja
- 0.5 msk Olivolja
- 0.2 tsk Vitvinsvinäger
- 0.2 tsk Chiliflakes
- 0.5 krm Salt Fint
- 0.5 krm Svartpeppar Malen
- 0.5 krm Salt Fint
- 0.5 krm Svartpeppar Malen
- 1 st klyftor Vitlök Vanlig
- 0.2 st krukor Basilika - färsk

Tillagning

1. Värm ugnen till 200 grader.
2. Skär auberginen i ca 1,5x1,5 cm stora bitar och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja och strö över salt och peppar. Blanda om ordentligt och strö ut auberginen på plåten så att de inte ligger tätt inpå varandra.
3. Rosta auberginen i ugnen i ca 20 min tills den fått fin gyllene färg.
4. Skala och finhacka vitlök och dela körsbärstomaterna på mitten. Mosa samman San Marzano-tomaterna i en bunke med hjälp av sked/slev.
5. Hetta upp en stekpanna med olivolja till medelhög värme. Fräs vitlök och chiliflakes i ca 2 min utan att löken tar färg.
6. Tillsätt vitvinsvinäger, San Marzano-tomater och körsbärstomater i stekpannan och låt såsen puttra i ca 20 min. Smaka av med salt och peppar.
7. Koka pastan i rikligt saltat vatten enligt anvisning på förpackningen.
8. Tillsätt 1 dl pastavatten samt basilikabladd i tomatsåsen och rör om.
9. Sila av pastavattnet och tillsätt pasta, rostad aubergine och riven pecorinoost i tomatsåsen. Rör om väl. Smaka av med salt och peppar.
10. Lägg upp pastan i djupa tallrikar och toppa med extra riven pecorinoost och basilikabladd.

0,8
kg CO₂e



1,8 MEDELSVENSKEN

0,5 HÅLLBART

