

## Nápolyi spagetti

1	45	4
Nehézség	Perc	fő

## Allergének:



## Hozzávalók

paradicsomszós

- 400 g passzírozott paradicsom
- 1 fej vöröshagyma
- 30 g sárgarépa
- 1 tk. szárított oregánó
- 1 tk. szárított bazsalikom
- tengeri só
- olívaolaj

spagetti

- 400 g spagetti tészta
- 100 g fekete magozott olívabogyó
- 2 tk. kapribogyó
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 ek. extra szűz olívaolaj
- 4 db szardellafilé
- 1 kk. pepperoni
- petrezselyemzöld
- tengeri só
- őrölt fekete bors



1. Hámozzuk meg a hagymát és a répát, vágjuk apró kockákra, olívaolajon pároljuk közepes hőfokon puhára kb 10-15 perc alatt. Adjuk hozzá a passzírozott paradicsomot, fűszereket. Sózzuk és főzzük össze. A tűzről lehúzva botmixerrel pépesítsük a nagyobb darabban maradt zöldségeket.
  2. Készítsük elő az olívabogyókat, mossuk le a sórt a kapribogyókról. Aprítsuk fel a fokhagymát, és fonnyasszuk meg az olívaolajon. Adjuk hozzá a szardellafiléket, és hagyjuk szétmállani őket. Ezután öntsük rá az elkészített paradicsomszószt, az olíva- és a kapribogyót. Fűszerezzük a szószt még oregánóval és pepperonival. Főzzük alacsony hőmérsékleten mintegy 10 percig.
  3. Közben tegyük fel a vizet főni, sózzuk meg, és ha már forr, rakjuk bele a tésztát, és főzzük al dentére.
  4. A spagettit szűrjük le és tésztaszedő kanállal egyenesen a szósszal teli serpenyőbe szedhetjük a lábosból. Adjunk még hozzá 0,5 deciliter főzővizet, és keverjük össze a spagettit a szósszal. Szórjuk meg a tésztát frissen aprított petrezselyemzölddel.
- T. Gyorsíthatjuk az elkészítést és tökéletesíthetjük az ízeket ha van a kamránkban "[Nápolyi paradicsomszósünk](#)".



Google Play



App Store

