

Paradicsomszószos tészta

1	30	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

- 400 g tészta
- 4 db bazsalikomlevél
- 80 g parmezán sajt
- tengeri só
- 400 g passzírozott paradicsom
- 1 fej vöröshagyma
- 30 g sárgarépa
- 1 tk. szárított oregánó
- 1 tk. szárított bazsalikom
- 1 késhegynyi pepperoni
- extra szűz olívaolaj



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, szárított oregánót és szárított bazsalikomot, pepperonit. Sózzuk és főzzük össze. A tűzről lehúzáva botmixerrel pépesítsük a nagyobb darabban maradt zöldségeket.
 2. Tegyük fel vizet forni, sózzuk, majd tegyük a tésztát a forrásban lévő vízbe. Egy perccel az előtt, hogy lejárna a csomagoláson feltüntetett főzési idő, kóstoljuk meg a tésztát, és ellenőrizzük a keménységét. Olaszosan, al dentének (picit kemény, nem szétfőtt) kell lennie, hiszen a paradicsomszószban még valamennyit puhulni fog.
 3. Szűrjük le a tésztát, és fogjunk fel valamennyit a főzővizéből. Adjuk a tésztát a szószhoz, adjunk hozzá kb. 6 evőkanál főzővizet és a aprított bazsalikom leveleket, és kevergetve forraljuk. Össze közepes lángon.
 4. Osszuk el a tésztát négy tányéron, minden adagra csorgassunk kb. fél teáskanálnyi a legjobb olívaolajunkból, majd reszeljük rá egy jó adag parmezánt.
- T. Ez egy gyorsan elkészíthető, mennyei étel. Nem kell nagyon rákészülni, bármilyen tésztával készíthetjük ami kéznél van.



Google Play



App Store

