



Makkarapasta

Aineet: 1 pkt (250) ruistagliatelleä
vettä, suolaa, öljyä
Makkarakastike:
300 g lenkkimakkaraa
1/2 ps (100g) pakastettuja sipulikuutioita
1 rkl öljyä tai margariinia
1 prk (70g) tomaattipyreetä
2 dl maitoa
1/2 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria
1 tl oreganoa
persiljaa
lisäksi:
parmesaaniraastetta

Valmistus: Poista makkarasta kuori ja leikkaa makkara ohuiksi suikaleiksi. Kuumenna öljy pannussa ja kiehauta siinä sipulisiilppu. Lisää makkarasuikaleet ja tomaattipyree. Anna kiehahtaa. Sekoita joukkoon maito ja anna kiehua hiljaa muutama minuutti. Mausta suolalla, pippurilla ja oreganolla. Hienonna pinnalle persiljaa. Keitä ruistagliatelle pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta ja tarjoa pasta makkarakastikkeen kanssa. Höystä annos pöydässä parmesaaniraasteella. Tarjoa lisäksi raikasta salaattia ja patonkia.