



Tomaattinen raakaliha-makkarakastike

Aineet: 4-6 kpl (n. 400 g) raakaliha-makkaraa
Käytä valkosipuli-, chili-, yrtti- ja lammas-makkaroita tai vain paria makkaralaatua. Pelkät yrttimakkarat tekevät kastikkeesta liian voimakasaromisen.
1/2-1 dl kuivaa valkoviiniä
1 keskikokoinen sipuli
2 valkosipulin kynttä
1 pieni porkkana
2-3 tulista chilipalkoa
1 tlk tomaattimurskaa
suolaa
kasvisöljyä
parmesaaniraastetta
400 g tuoretta nauhapastaa tai esim. pennepastaa

Valmistus: Poista yhdestä makkarasta kuori ja paloittele muut puolikkaiksi. Kuumenna harsonohut kerros öljyä paistinpannussa. Hienonna kuorittu makkara haarukalla pannulle, lisää makkarapuolikkaat ja kypsennä mitä miedoimmalla lämmöllä 10 minuuttia. Valele makkaroille viiniä ja anna kiehua kunnes tuoksuva neste on lähes haihtunut.

Valmistele samalla tomaattikastiketta: Paista hienonnettu sipuli, porkkana ja murskatut valkosipulin kynnet kasarissa kypsiksi chilipalkojen kera. Lisää tomaattimurska, puoli tölkillistä vettä ja suolaa. Jätä poreilemaan laiskanlaisesti 20 minuutiksi ilman kantta.

Lisää esikypsytetyt makkarat ja pannulle syntynyt mausteinen liemi tomaattikastikkeeseen. Jatka sen kiehuttamista 10 minuuttia. Maistele, lisää tarvittaessa suolaa ja sokeria. Muistathan, että onnistunut pastakastike ei ole sosemaisena paksua mutta ei vetistäkään. Säätelä sen koostumusta joko keittolevyn kuumuudella tai lisäämällä kuumaa vettä.

Keitä pasta runsaassa, suolalla maustetussa vedessä. Kumoa valutettu pasta tilavaan kulhoon ja sekoita kuuma kastike sen joukkoon varovasti mutta ripeästi. Jaa pasta ja makkarasattumat höyryävinä ruokailijoille. Viimeistele annokset parmesaaniraasteella.

Vinkki: Salsicciakastike ja polenta ovat talvikuukausina italialaisten rakastama yhdistelmä. Polentakastiketta valmistettaessa ei makkaroita tarvitse kuoria tai paloittaa, riittää kun pistelet niiden pintaan hammastikulla muutamia reikiä ennen paistamista.