



Helppo äyriäispasta

Aineet: 300 g farfalle-pastaa
200 g katkarapuja
1 prk simpukoita
100 g voita tai 1 dl oliiviöljyä
½ purjo
½ dl hienonnettua persiljaa
2-3 valkosipulinkynttä
suolaa
mustapippuria
Tarjoiluun:
parmesania ja patonkia

Valmistus: Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta ja huuhtele kylmällä vedellä. Sulata katkaravut ja valuta simpukat. Halkaise, pese ja hienonna purjo. Kuumenna voi tai öljy kattilassa ja kuullota hienonnettua persiljaa, puristettuja valkosipulinkyntsiä ja purjoa hetki eli noin 1-2 minuuttia.
Lisää sulaneet ja valutetut katkaravut ja simpukat. Mausta pippurilla ja tarvittaessa suolalla. Kaada keitetty pasta joukkoon muutaman kerran sekoittaen. Tarjoa parmesan juuston ja patongin kanssa.