



Punaista pastaa

Aineet: 2-3 valkosipulin kynttä
pala tuoretta chiliä
1 sipuli
1 punainen paprika
1-2 rkl oliiviöljyä
1 tlk (400 g) tomaattimurskaa
mustapippuria
suolaa
(sokeria)
tuoretta oreganoa hienonnettuna
pastaa
parmesaania

Valmistus: Kypsennä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Hienonna valkosipuli chili ja sipuli. Leikkaa paprika kuutioiksi. Kuumenna öljy paistinpannussa. Lisää valkosipuli, chili, sipuli ja paprikat. Kuullota kevyesti.

Lisää tomaattimurska. Mausta suolalla ja pippurilla. Hauduta noin 5 minuuttia. Maista. Lisää maun pehmentämiseksi hieman sokeria.

Sekoita kastike kypsän pastan joukkoon. Koristele oreganolla ja tarjoa parmesaanin kanssa.