



Cannaroni pastaa kasviskastikkeessa

Aineet: Reseptin ainekset: (4:lle)
500g (1pkt) Delverde Cannaroni pastaa 2 rkl Extra Vergine oliiviöljyä
2 dl kesäkurpitsaa pieninä kuutioina
1 prk Delverde kirsikkatomaatteja
1 valkosipulinkynsi
½ dl ruokakermaa
½ tl mustapippuria, suolaa, sokeria
1 rkl tuoretta basilikaa, persiljaa
parmesan juustoa

Valmistus: Kuumenna oliiviöljy ja pilkottu valkosipulinkynsi pannussa.

Lisää kesäkurpitsakuutiot ja tomaatit purkista.

Mausta mustapippurilla, suolalla ja pilkotuilla yrteillä.

Lisää sokeri.

Lisää ½ dl vettä tai valkoviiniä ja hauduta miedolla lämmöllä n.15-20 minuuttia välillä sekoittaen.

Lisää kerma ja hauduta vielä pari minuuttia.

Siirrä kastike sivuun.

Keitä pasta takasivulla olevan ohjeen mukaisesti.

Valuta pasta ja siirrä tarjoiluastiaan välittömästi vielä hiukan kosteana.

Sekoita kastike pastan kanssa, lisää reilusti parmesan juustoa ja tarjoile heti!