



Penne Pastaa voimakkaassa tomaattikastikkeessa

Aineet: Reseptin ainekset: (n. 4:lle)
500g (1pkt) Delverde Penne pastaa
3 rkl Extra Vergine oliiviöljyä
1 valkosipulinkynsi
1 prk Delverde luumutomaatteja
50g pekonia ohuina suikaleina
1/4 tl kuiv.punapippuri hiutaleita
tuoretta basilikaa ja suolaa
parmesan juustoa

Valmistus: Kuumenna oliiviöljy ja pilkottu valkosipulinkynsi pannussa.

Lisää pekonisuikeleet ja paista hetken kunnes ovat ruskistuneita, mutta eivät rapeita.

Lisää tomaatit purkista, punapippurihiutaleet ja hiukan suolaa.

Hauduta miedolla lämmöllä n. puolen tunnin ajan välillä sekoittaen. (tomaatit murskataan painelemalla)

Siirrä sivuun.

Keitä pasta takasivulla olevan ohjeen mukaisesti.

Valuta pasta ja sekoita kastikkeeseen
pannussa.

Lisää käsinrevittyjä basilikanlehtiä ja reilusti parmesan juustoa ja tarjoile heti!