



PASTA ALL'ARRABBIATA

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Kalla kastrulisse vesi, lisa sool ja aja keema. Lisa keevasse vette pasta ning keeda 10 minutit kuni al dente. Puhasta küüslauguküüned ja värske tšilli ning haki peeneks. Pese kirsstomatid ja poolita. Kuumuta pann, lisa oliiviõli. Kui pann on kuum, siis lisa hakitud küüslauk ja värske tšilli. Prae kergelt komponente pannil ja lisa juurde poolitatud kirsstomatid. Prae kergelt komponente veel veidi pannil. Lisa pannile tomatipasta ja keera pannilt kuumus maha. Hauta kaane all pastakastet 2-3 minutit. Kurna pasta ja lisa pannil olevale pastakastmele. Sega penned korralikult kastmega kokku ja serveeri taldrikule. Vahetult peale pasta serveerimist lisa pastale värskelt riivitud parmesani juust.

- 100 grammi Veski Mati Penne pastat
- 3 küüslauguküünt
- 3 spl tomatipastat
- 5 kirsstomatit
- ½ värsket punast tšillit
- parmesani juustu
- oliiviõli praadimiseks
- meresoola