Pasta all'arrabbiata



Ingredienser

♥ 400 g penne rigate (eller annen pasta)
♥ salt til pastavannet
♥ 1 stor løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 1–2 rød chili (se tips)
♥ 4 ss olivenolje
♥ 2 bokser hermetiske cherrytomater (eller lignende, se tips)
♥ 100 g friske cherrytomater (kan sløyfes)
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts sukker
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 50 g sorte oliven (kan sløyfes)
♥ 2 ss olivenolje
♥ 100 g revet pecorino (eller parmesan)
♥ 0,5 frisk chili i skiver (kan sløyfes)
♥ 1–2 ts tørkede chiliflak (se tips)
♥ 1 bunt frisk basilikum

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Kok pasta i rikelig med godt saltet vann etter anvisning på pakningen. Ikke kok pastaen mer enn at den er så vidt *al dente* (pastaen skal koke helt ferdig i tomatsausen) og husk å spare på litt av pastavannet.

Finhakk løk, hvitløk og ønsket mengde chili (jeg foretrekker å fjerne frøene inni, se tips). Ha dette i en mellomstor kjele sammen med olivenolje. Stekes på middels varme til løken er blank og myk.

Tilsett hermetiske tomater, friske cherrytomater (kan sløyfes, men frisker opp, synes jeg), tomatpuré og tørket oregano. La dette småkoke i 5–10 minutter.

Smak til sausen med sukker, kvernet salt og pepper. Du kan også tilsette litt tørkede chiliflak dersom du ikke synes at sausen er sinna nok. □□

Vend inn pastaen og la den koke sammen med sausen i et lite minutt, til den er ferdigkokt. Juster tykkelsen på sausen med litt pastavann (jeg pleier å bruke ca. 1 dl).

Serveres straks. Jeg liker å toppe med noen sorte oliven i skiver, men det kan du bare droppe hvis du vil. Drypp over litt olivenolje, dryss over revet pecorino (eller parmesan), legg på et par skiver frisk chili, et dryss chiliflak og frisk basilikum.

Tips

♥ Det er aller mest vanlig å bruke *penne rigate* (dvs. pastarør med riller) når man lager **Pasta all'arrabbiata**, men alle varianter av pasta kan så klart brukes.

♥ Jeg har her brukt 2 bokser hermetiske cherrytomater (til sammen 800 g) som er nokså søte på smak. Du kan alternativt bruke andre typer hermetiske tomater, men gjerne av god kvalitet, som for eksempel San Marzano. Tomatpassata (most tomatsaus uten frø) kan også brukes.

♥ Pasta all'arrabbiata skal helst toppes med revet *pecorino romano*. Pecorino lages av sauemelk og har en nokså markant smak. Dersom du ikke liker det, kan du gjerne bruke revet parmesan i stedet.

♥ Tilpass mengden chili etter smak. Pasta all'arrabbiata skal være sterk, men ikke lag retten sterkere enn det du liker, så klart. For at retten ikke skal bli for sterk for meg, fjerner jeg frøene inni chilien. Jeg bruker bare 1 frisk chili i tomatsausen og kun

et par skiver frisk chili og et lite dryss chiliflak oppå ved servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pasta-allarrabbiata