

Penne Arrabiata chorizopyöryköillä ja paprikalla

10 hengelle

1 kg penne-pasta
600 g chorizopyörykkä Lagerblad Foods

4 kpl punainen paprika viipaleina
5 kpl valkosipulinkynsi hienonnettuna
4 rkl oliiviöljy
1 tl chilihiutaleet
800 g tomaatti-pastakastike
100 g parmesaani raastetta
Suolaa, mustapippuria maustamiseen

Keitä pasta suolatussa vedessä

Kuumenna paistinpannu ja lisää öljyä. Paista paprikaa ja chorizopyöryköitä 2 min. Lisää valkosipuli ja chilihiutaleet ja kääntelee 1 min. Lisää tomaatti-pastakastike. Alenna lämpö miedoksi. Hauduta kastiketta pannulla hiljalleen kuplien 5 - 8 min. Mausta suolalla ja pippurilla maun mukaan.

Yhdistä keitetty pasta ja kastike. Raasta parmesaania ja lisää joukkoon.

Annostele pasta lautasille ja viimeistele parmesaanilastuilla ja ripauksella chilihiutaleita.

Pirskottele pintaan hyvää oliiviöljyä ja rouhi mustapippuria. Tarjoa heti.



LAGERBLAD FOODS