

Pasta Brutto - met salie, tijm en verse worst

Gemakkelijk te maken en superlekker.

Ingrediënten 4 pers.

- 2 el olijfolie
- 1 ui in dunne ringen
- 1 grote teen knoflook in dunne plakjes
- 1 el verse salie, fijngehakt
- 1 el verse tijm, fijngehakt
- 4 verse worstjes
- 2 el tomatenpuree
- Versgemalen zwarte peper
- 100 ml (Italiaanse) rode wijn
- 125 ml pastawater
- 500 gram penne of rigatoni
- Geraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

- Kook de pasta gaar volgens instructie op het pak
- Bewaar bij het afgieten 125 ml kookwater!
- Terwijl de pasta op staat, fruit je in de hapjespan de ui glazig
- Voeg de knoflook toe en fruit die een paar minuten mee
- Knijp het worstvlees in stukjes uit hun velletje en voeg met de kruiden toe aan de pan en bak die een paar minuten terwijl je de worst nog een beetje platdrukt (het moeten wel bonkjes blijven)
- Voeg dan ook de tomatenpuree toe, roer goed door en bak nog een 2 minuten door
- Voeg nu de wijn en zwarte peper (naar smaak maar royaal) toe, roer door en laat in ongeveer 5 minuten tot de helft inkoken
- Giet de pasta af en roer die samen met het opgevangen pastawater en een handje kaas door de saus.

Serveer terwijl het warm is en voeg zoveel kaas toe als je zelf lekker vindt.

Hulpmiddelen

Kookpan
Hapjespan

Tips

De eenvoud van het gerecht vraagt om kwalitatief goede ingrediënten. Dus koop de beste ingrediënten die je budget toelaten, vooral de worstjes.

Bron: vrij naar 'Bruto' van Russel Norman via Susan Aretz