



# CHARKMÅSTARN

## Recept - Pappardelle con salsiccia

Ingredienser 4 pers

- 500 g pappardelle, fettuccine eller annan bandpasta
- 270 g salsiccia traditionel alt ört & vitlök
- 4 st tomater
- 0.5 st finhackad gul lök
- 1 st finhackad schalottenlök
- 1 st finhackad vitlöksklyfta
- 5 st strimlade basilikablåd
- 4 msk olivolja
- salt
- svartpeppar
- riven parmesanost till servering

Gör så här:

1. Dra skinnet av korven och skär den i små bitar.  
Dela tomaterna och skär dem i små bitar.
2. Värm upp oljan i en gryta, och bryn korv och all lök.  
Tillsätt tomater och basilika och låt såsen sjuda under lock i 15 minuter. Smaka av med salt och svartpeppar.
3. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.  
Låt rinna av och häll över i grytan med korvblandningen. Rör om noga.
4. Servera med den rivna parmesanosten.