



Pasta & Sugo Napolitana

150 g hakket oksekød
½ rød chilipeberfrugt
1 løg
1 gulerod
1-2 stængler blegselleri

1 bdt. persille
2 fed hvidløg
½ dl. olivenolie
5 dl hakkede tomater

1 spsk. smør
frisk basilikum
salt og peber
2 ss Parmesanost
400 g spaghetti

1. Fjern kernerne og hak chilipeber, løg, gulerod, blegselleri, og persille fint.
2. Svits det hele i olie uden at det tager farve. Kom kødet i.
3. Tilsæt hakkede tomater.
4. Pres hvidløgsfeddene i og krydr med salt og peber.
5. Lad saucen koge for svag varme under låg i ca. 15 minutter.
6. Sæt en gryde med mindst 3 liter vand over at koge. Tilsæt 1 ss salt og 2 ss olie. Kog pastaen i ca 3 minutter, til den er *Al Dente*
7. Pisk saucen med det køleskabskolde smør
8. Bland saucen med spaghetti og tørret basilikumblade.
9. Fordel retten på tallerkener og drys hver med ½ ss parmesanost.

Antipasti

Bruscetta pomodore

Skær to mellemstore fuldmodne og kødfulde tomater i små terninger.

Snit et helt hvidløg meget fint.

Bland tomat, hvidløg og friske hakkede basilikum-blade eller lidt origano-krydderi.

Lad blandingen hvile ½ times tid.

4 skiver brød dryppes godt med ekstra jomfruolivenolie

Put tomat-blanding på olivenolie-brødene og bag i ovnen ved 250° i 8-10 minutter