



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 150 g mozzarella frisk basilikum salt og peber 2 ss Parmesanost 400 g spaghetti | <ol style="list-style-type: none">1. Hak chilipeber, gerne med kernerne, løg, gulerod, blegselleri, persille og nogle basilikumblade fint.2. Svits det hele i olie uden at det tager farve. Kom kødet i.3. Tilsæt tomatkødet.4. Pres hvidløgsfeddene i og krydr med salt og peber.5. Lad saucen koge for svag varme under låg i ca. 30 minutter.6. Pisk saucen med det køleskabskolde smør7. Sæt en gryde med mindst 3 liter vand over at koge. Tilsæt 1 ss salt og 2 ss olie. Kog pastaen i ca 9 minutter, til den er <i>Al Dente</i>8. Bland saucen med friskkogt spaghetti, mozzarella skåret i små terninger og finthakket basilikumblade.9. Fordel retten på tallerkener og drys hver med ½ ss parmesanost. |
|--|--|

Antipasti

Bruscetta pomodore

4 skiver brød dryppes godt med **ekstra jomfruolivenolie**

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 **en times tid**.

Put blandingen på olivenolie-brødene og **bag i ovnen ved 250° i 10 minutter**

Bresaola - Lufttørret oksekød

4 skiver af det lufttørrede oksekød placeres på en tallerken og dryppes med **citronsaft, olivenolie og groft peber**.

Pynt med **tynde skiver agurk og tynde flager af parmesan-ost**.