

Sitruunapasta

Sitruunan aromikkain osa on kuoressa, joten sitä kannattaa raastaa ruokien joukkoon. Täydennä helppoa ja raikasta sitruunapastaa tomaatilla ja kapriksilla ja nauti riittävän hapokkaan valkoviinin kanssa.



AINEKSET

500 g kuivapastaa
2 luomusitruunaa (yhden raastettu kuori)
2 tomaattia pilkottuna
2 dl chili-tomaattimurskaa
2 rkl kapriksia
1 dl oliiviöljyä
50 g mustia oliiveja
basilikaa
suolaa
pippuria



PASTA JA PIZZA



4 HLÖ



30-45 MIN

- 1** Raasta sitruunan kuori ja puserra sitruunoista mehu.
- 2** Kuumenna öljy kattilassa.
- 3** Lisää joukkoon sitruunan kuoret, mehu ja pilkotut tomaatit. Lisää joukkoon silputtua basilikaa, kaprista, tomaatti-chilikastike ja mausta pippurilla ja suolalla.
- 4** Hauduta 5 min ja sekoita kastike keitetyn pastan sekaan.