

# 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.