

Chorizopasta & Chianti

Tomaattipohjaisen ja mukavan mausteisen chorizopastan viinikaveri on italialainen Ruffino Chianti-punaviini, sillä hapokas tomaatti kaipaa parikseen hapokkaan viinin. Kokeile ruokatoimittaja Mari Moilasan kehittämää täsmäreseptiä.



MAUSTEISET JA LIHAISAT MAKKARAT



PASTA JA PIZZA



4 HLÖ



+ 60 MIN

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Irrota makkaroista kuori ja paloittele 3 makkaraa reiluiksi paloiksi ja murena neljäs makkara pieniksi nokareiksi.
- 2 Hienonna sipuli ja valkosipulinkynnet. Kuutioi varsiselleri.
- 3 Laita chorizo kylmälle paistinpannulle ja nosta lämpöä. Paista kunnes chorizosta alkaa irrota rasva ja lisää sipulit sekä varsisellerikuutiot. Kuullota pehmeäksi ja lisää tomaattipyree.
- 4 Paista muutama minuutti ja siirrä ainekset isoon kasariin tai valurautapataan. Lisää loput aineet, kuumenna kiehuvaksi.
- 5 Peitä kannella ja anna hautua pienellä lämmöllä 1 1/2 tuntia.
- 6 Tarjoa täysjyväspagetin ja parmesaaniraasteen kanssa. Kaada viinilasiin Ruffino Chiantia.

Tutustu, miksi Chianti on hyvä ruokaviini.



Ruffino Chianti

- 400 g chorizoraakamakkaraa
- 1 iso sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 varsisellerin varsi silputtuna
- 3 rkl Mutti-tomaattipyreetä
- 1 dl Ruffino Chianti -punaviiniä
- 1-2 tlk Muttin Polpa-tomaattimurskaa
- 4 rkl hienonnettua lehtipersiljaa
- 3 laakerinlehteä



Resepti & kuva

Ruokatoimittaja Mari Moilanen rakastaa italialaisia ruokia ja viinejä. Erityisesti tomaattipohjaiset ruokat ja niiden yhdistäminen Chiantien kanssa on Marin intohimo. IG @jotainmaukasta

www.jotainmaukasta.fi

2 tl sormisuolaa
1 tl ruokosokeria
½ tl mustapippuria

LISÄKSI:

400 g täysjyväspagettia
Parmesan-juustoa