



Recept!

reso.nu

Syditaliensk djävulspasta

En rätt som är snabb som faan!

Ingredienser för 4 port

150 g	skivad pepperonikorv (eller jambalajakorv)
1 st	tärnad röd paprika
½	finhackad röd chili
2 st	finhackad schalottenlökar
400 g	pasta, t ex spaccatelle eller skruvar
½ dl	olivolja
1 dl	vitt vin
50 g	smör
	salt
	Nymald svartpeppar
1 dl	riven parmesanost

Så här gör du:

Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.

Fräs pepperonikorv, paprika, chili och lök i olja ca 3 min.

Häll i vinet och lägg i smöret. Rör om. Tillsätt pastan omgående. Blanda väl och smaka av med salt och peppar.

Strö över den rivna osten och servera genast.