

Pikante salsiccia met pasta en tomatensaus

Voor 2 personen

Ingrediënten:

- olijfolie
- 1 grote ui of sjalot, grof gesneden
- 60 gram pancetta of gerookt spek, in reepjes
- 2 verse pikante worstjes van Levoni, worstvlees verwijderd, darm wordt niet gebruikt.
Als je liever geen pikante worstjes eet, kun je ook de verse neutrale of venkelworstjes nemen.
- 2 à 3 eetlepels tomatenpuree
- 1 glas rode wijn (of bouillon)
- 1 blik gepelde tomaten
- (gedroogde) Italiaanse kruiden
- fijngehakte, gedroogde chilikruiden
- eventueel scheutje melk of room
- pasta, bijv. penne
- geraspte Parmezaanse kaas
- 1 mozzarella

Bak de spekblokjes in een droge koeken-, hapjespan. Voeg de gesnipperde ui toe en laat langzaam garen. Als het te droog wordt, voeg dan een beetje olijfolie toe.

Zet de warmtebron hoger en voeg het worstvlees toe.

Maak het vlees klein/los met een houten spatel, zodat het de structuur krijgt van grof gehakt.

Voeg de tomatenpuree toe en bak het mee tot het gehakt iets aanbakt.

Voeg de wijn of bouillon toe en laat het geheel droog koken.

Voeg het blik gepelde tomaten toe. Voeg de (gedroogde) Italiaanse kruiden en eventueel de chilikruiden, naar smaak toe

Plet de tomaten met een spatel en laat zachtjes meekoken tot het een saus is.

Kook intussen de pasta in kokend water volgens voorschrift. Kook ze niet te gaar. (iets korter dan op het pak staat).

Voeg de pasta, met aanhangend water (met een schuimspaan), toe aan de tomatensaus.

Warm het geheel nog even op, zodat de pasta nog iets doorkookt in de saus.

Schep het op een bord en bestrooi met de geraspte Parmezaanse kaas en (gedroogde) Italiaanse kruiden.

Bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas en (gedroogde) Italiaanse kruiden.

Buon appetito