



Paradicsomos spagetti szardellával

⌚ 45—55 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2 ek	Olívaolaj
2	Olajban pácolt szardellafilé
3 gerezd	Fokhagyma
800 g	Konzerv paradicsom
1.5 tk	♦ Toscana fűszerkeverék
200 g	Friss, megtisztított szardella
350 g	Spagetti tészta
	Parmezán sajt

- 1 Egy serpenyőben vagy lábasban felhevítjük az olívaolajat. Hozzáadjuk az olajban eltett pácolt szardellafiléket és a finomra aprított fokhagymát, majd körülbelül 1 percig pároljuk, amíg a szardella szinte teljesen feloldódik.
- 2 Hozzáöntjük a konzervparadicsomot, megszórjuk a Toscana fűszerkeverékkel, majd közepes lángon, időnként megkeverve körülbelül 30 percig főzzük. Közben egy fakanál segítségével a paradicsomokat óvatosan szétnyomkodjuk.
- 3 A főzési idő vége előtt 5 perccel hozzáadjuk a friss, megtisztított szardellát, majd együtt készre főzzük.
- 4 Amíg a szósz fő, egy nagy fazékban vizet forralunk. Bőségesen megsózzuk, majd a spagettit a csomagoláson található útmutató szerint al dentére főzzük. Leszűrjük, és alaposan lecsepegtetjük.
- 5 Hozzáadjuk szószhoz a leszűrt spagettit, valamint körülbelül 100 ml főzővizet, majd alaposan összeforgatjuk. Levesszük a tűzről, és frissen reszelt parmezánnal, valamint frissen őrölt fekete borssal tálaljuk.

