

Pasta 'nduja, tomaten en basilicum

VINI VIVI

wines selected by MONTELEONE



'Nduja was oorspronkelijk armeluiskost, gemaakt van de restjes van het varkensvlees, gemengd met pittige pikante pepertjes om de houdbaarheid te garanderen. Nu is het een delicatessen waar zelfs Jamie Oliver duimen en vingers bij aflikt.

Dit recept is even eenvoudig als verrukkelijk!

Recept

VINI VIVI

wines selected by MONTELEONE

Ingrediënten

- olijfolie
- 2 teentjes look
- verse basilicum
- 50g 'nduja di Spilinga (Che Sud)
- 800g tomaten passata
- 320g penne
- gemalen parmezaan

Bereiding

- Verwarm de olijfolie in een grote pan, niet te heet laten worden! Bak de look (in schijfjes gesneden) en basilicum (blaadjes in reepjes gesneden) gedurende een minuutje of twee.
- Voeg de 'nduja toe. Je zal zien dat die begint te smelten, roer het geheel door elkaar en laat zo'n twee minuutjes doorbakken. Opgepast dat de 'nduja niet aanbrandt.
- Voeg de tomaten passata toe en nog wat volledige basilicumblaadjes. Breng aan de kook en zet dan het vuur lager en laat zo'n half uur pruttelen. Zo krijgt de saus de kans om in te dikken.
- Kook de pasta bijtgaar, giet af en meng met de 'nduja-saus.
- Werk af met een scheutje olijfolie. Garneer met gemalen parmezaan en enkele basilicum blaadjes.

TIP

Serveer met brood, want je gaat die saus tot de laatste druppel willen 'opsoppen'!