

ITALIENSK PASTARET

Denne italienske pastaret med dejlige stykker af smeltet ost er en simpel variant af spaghetti bolognese. Den krydrede kødsovs giver smag til pastaen, og retten kan laves i løbet af ingen tid.

•

Til

- 2 fed hvidløg
- 1 spsk olie
- 400 g hakket oksekød
- 2 ds hakkede tomater
- 4 dl vand
- 1 spsk tørret oregano
- 1 spsk tørret basilikum
- 250 g pasta (f.eks. penne)
- salt
- peber
- 50 g revet parmesanost
- 125 g mozzarella ost eller ricotta
- Evt. friskhakket persille til pynt

Hak hvidløg fint, og svits det i olien i en sauterpande (eller alm. pande). Kom det hakkede oksekød i, og brun det.

Tilsæt hakkede tomater, vand, oregano og basilikum. Krydr med salt og peber. Rør pastaen i, og lad retten simre i 10-15 minutter, eller til pastaen er kogt.

Rør parmesanen i pastaretten, og læg skiver/klumper af mozzarella/ricotta på toppen. Lad det smelte - så er retten færdig.

Drys evt. med friskhakket persille ved servering.

