

Паста зі соусом араб'ята

Паста зі соусом араб'ята - типова паста регіону Лацціо, Рим. Її оціняють гурмани, котрі полюбляють гостреньке.

Цікаво, що в перекладі з італійської “араб'ята” означає “злюка”. ОСЬ ТАКА “СЕРДИТА” ПАСТА З ПЕРЧИНКОЮ.

- 300 г спагеті
- 500 г консервованих помідорів кубиками
- 3-4 зубчики часнику
- 3-4 перчини чілі
- 100 г оливок
- 2 ложки оливкової олії
- сіль
- зелень петрушки

Часник придавити широким лезом ножа, очистити. У каструлі на середньому вогні розігріти оливкову олію, додати часник, через хвилину додати порізані стручки перцю. Зменшити вогонь до мінімуму і готувати, помішуючи, поки часник не набуде золотистого кольору.

Обережно, щоб часник не підгорів, бо тоді все приготування піде нанівець, страва набуде гіркуватого і неприємного присмаку.

Додати помідори, злегка приправити сіллю . Готувати, помішуючи, 30 хв. поки соус не стане густим і однорідним. Додати оливки і варити ще 5 хв.

Відварити пасту відповідно до інструкції на упаковці, відкинути на друшляк, відцідити і повернути в каструлю. Покласти в каструлю з пастою кілька ложок приготованого соусу і перемішати.

Викласти пасту на таріль, полити рештою соусу. Прикрасити зеленню петрушки і подавати до столу із пармезаном чи сиром пекоріно.

Соус теж смакуватиме із пастою пенне.

