

# PASTA M. KRYDRET NDUJA-TOMATSAUCE

10 PERSONER

## INGREDIENSER

- 2 spiseskefuld (30 ml) ekstra jomfru olivenolie
- 4 store skalotteløg tyndt skåret
- flagesalt
- 1,5 l. tomatpassata
- 3 dl vand
- 250g Nduja
- 1kg italiensk pasta
- 120 fint revet Pecorino Romano-ost



## FREMGANGSMÅDE

- Opvarm olivenolien i en stor stegepande og tilsæt skalotteløg, sauter dem let til de er klare og møre, de må ikke tage farve
- Tilsæt passata og lad det simre 12 til 15 minutter, tilsæt vandet sammen med passataen
- Tilsæt Nduja og kog under konstant omrøring, indtil Nduja'en er fuldt emulgeret og inkorporeret i saucen, ca. 1-2 minutter
- I mellemtiden koges pasta i en gryde med saltet vand, indtil det blot er blødgjort udvendigt (ca. 3 minutter mindre end pakken foreskriver).
- Hæld den drænedede pasta over i saucen, men gem ca. 2 kopper af pastavandet til at spæde saucen op med
- Lad hele retten koge op, omrør hele tiden og tilsæt lidt af pastavandet lidt efter lidt (ca. 3 min.)
- Tag det hele af varmen og tilsæt ca. halvdelen af den revet ost og rør hurtigt for at inkorporere den
- Smag til med lidt flagesalt og servér straks med den resterende ost i en skål ved siden af.

## ET LILLE TIP

Ndujaen kan erstattes med en krydret chorizo skåret i kvarte.

## VARENUMMER:

3949 Nduja smørbar Chorizo, ca. 400 g