



Rigatoni met salsiccia



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram kerstomaatjes
olijfolie
3 braadworsten
2 teentjes knoflook
1 theelepel venkelzaadjes
1 theelepel gerookt paprikapoeder
1 snuifje cayennepeper
400 ml passata
100 ml runderbouillon
300 gram rigatoni
50 gram pecorino's (geraspt)
basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de kerstomaatjes in een ovenschaal, bedruppel met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet ongeveer 15 minuten in de oven.
- 2.** Duw het gehakt voorzichtig uit de braadworsten. Verhit een scheutje olijfolie in een braadpan en bak het worstvlees mooi bruin.
- 3.** Pers de look erbij en voeg het venkelzaad, het paprikapoeder en de cayennepeper toe. Roerbak gedurende 2 minuten.
- 4.** Giet de passata en de runderbouillon bij het vlees. Laat de saus met het deksel op de pan ongeveer 20 minuten op een laag vuur sudderen.
- 5.** Kook ondertussen de rigatoni beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af en meng deze voorzichtig onder de saus. Schep er de warme kerstomaatjes onder. Breng op smaak met peper, zout en een scheutje olijfolie.



- 6.** Schep de pasta op borden en werk af met pecorino en basilicum.