



SPAGETTI MED CHORIZO, CHILI OCH RUCCOLA



INGREDIENSER

- 5st Gul lök medel Klass 1 SE
- 1 hg Rödlök Klass 1 SE
- 5 st Vitlöksklyftor
- 6 dl Rapsolja
- 1 kg Chorizo (Gudruns)
- 1kg Spaghetti kort 4,5-5 cm
- 1,3 hg Pinjenötter
- 2,5 hg Ruccola tvättad

GÖR SÅ HÄR

Receptet är avsett för 10 portioner

- Hacka lök, chili och vitlök grovt och lägg i en kastrull med 2 msk rapsolja och fräs hårt i 3 minuter. Häll på olja och värm till 55°C och dra kastrullen åt sidan och mixa med en stavmixer. Häll över oljan i en kärl och låt stå minst 24 h.
- Koka pastan enligt anvisningarna på paketet, men spara lite av pastavattnet.
- Stek chorizo i lite av chilioljan, blanda ner den kokta spagettin, vänd ner chiliolja, pastavattnen så den blir glansig.
- Smaka av med salt och peppar(och eventuellt mer chiliolja) och garnera med ruccola och rostade pinjenötter.

En smakrik pasta med sting på tunt skuren chorizo, chili och lök, toppade med härliga pinjenötter och ruccola. Passar både stora och små! Recept: Restaurang Tullängen (Årets Skolrestaurang 2021).

Ursprungligt recept finner du på [Menigo.se](https://www.menigo.se)