

Pasta napolitana



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testeninu:

- **200 g** kuvanog batat ljubicastog krompira
- **1** jaja
- **na vrh noža** soli
- **prema potrebi** brašna
- Za sos:
- **50 ml** maslinovog ulja
- **3** glavice crnog luka
- **3** paradajza
- **pregršt** ceri paradajza
- **2-3** cene belog luka
- **nekoliko** listica svežeg bosiljka
- **po ukusu** zacin, bibera, origana..
- **100 g** kozjeg sira

Priprema

Oljušten peceni ili kuvani krompir prvo izgnjecite viljuškom, zatim dodajte 1 jaje. Mutite mikserom da se lepo sjedini i da dobijete glatku masu.

Dodajte brašno kako biste zamesili malo tvrdje testo koje se neće lepiti za ruke i sto.

Ovako dobijeno testo oklagijom razvucite u što tanju koru. Dobro pobrašnite radnu površinu i testo. Secite testeninu u oblicima po vašoj želji.

Skuvajte 300 grama testenine koju ste pripremili na predhodni nacin. U posudi-tiganju sipajte 50 ml maslinovog ulja dodati 3 glavice na rebarca isecenog crnog luka. Prodinstati malo, onda dodati 3 narezana paradajza koje prethodno oljuštimo. Sve dinstamo da se uprži luk i paradajz, pri kraju prženja dodamo nekoliko celih ceri paradajza i 2 cena belog luka.

Kuvanu testeninu ocedimo, sipamo u ciniju za posluživanje.

Preko nje prelijemo dobijeni sos. Narežemo nekoliko listica zelenog i ljubicastog bosiljka, dodamo soli po ukusu. sve lagano promešamo. Na kraju narendamo i parce kozijeg tvrdog sira. Poslužimo toplu pastu. Izgled, ukus i boje su fantasticni.

Možete napraviti i slatku varijantu, ako u tople kuvane i ocedjene makarone dodate komadic maslaca, smeđeg šecera po ukusu i na kraju mlevene orahe.

Savet