



Piratmacaroni

Ingredienser 4 personer

3 dl	tomatjuice
1 tsk	torkad basilika
1 krm	cayennepeppar
1 burk	anjovisfilé, en burk (55g)
2 msk	kapris
20 st	svarta oliver, små
0,5 tsk	mejram
400 g	rigatoni, randiga pastarör
2 krm	salt
1 dl	parmesanost

Tillagning

1. Koka upp tomatjuicen. Tillsätt basilika, cayennepeppar, ansjovis, kapris, urkärnade oliver och mejram. Koka ihop 10 min.
2. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen. Häll av vattnet och blanda ner såsen i pastan. Smaka av med salt.
3. Lägg upp på tallrikar och strö över riktligt med ost.