



Rigatoni met salsicce Italiaanse worst

2 PERSONEN

 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 el olijfolie
-  1 el boter
-  10 blaadjes salie
-  200 g salsicce Italiaanse braadworst,
-  150 g rigatoni
-  250 ml groentebouillon
-  ½ tl venkelzaad
-  200 ml tomatenpassata
-  zout en peper
-  25 g pecorino geraspt

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olijfolie en de boter in een ruime braadpan.
2. Bak er de salieblaadjes in ca. 1 minuut knapperig in.
3. Schep de salie uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
4. Knijp het worstvlees in kleine balletjes uit het vel direct in de pan en bak ze in ca. 8 minuten rondom goudbruin.
5. Schep de worstballetjes uit de pan en houd ze apart.
6. Doe de rigatoni, de bouillon, de venkelzaadjes en de tomatenpassata in de pan en breng het geheel aan de kook.
7. Kook de pasta in ca. 12 minuten beetgaar.
8. Voeg de worstballetjes weer toe en warm alles goed door.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Bestrooi vlak voor het serveren met de krokante salieblaadjes en de geraspte pecorino.

BRON: cully.nl

