

One pot pasta med parma

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

5-10 minutter

Tilberedelsestid

15-20 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 150 g parmaskinke eller serranoskinke
- 1 squash
- 1 rød peberfrugt + 1 orange
- 2 strimler forårsløg
- 10-15 cherrytomater
- 1 lille håndfuld frisk basilikum
- 2 store spsk. tomatpuré
- 1 dåse hakket tomat
- 1 tsk. salt og frisk sort peber
- 1 spsk. balsamico
- ½ tsk. sukker
- 1 tsk. tørret oregano
- 1 godt nip chiliflager
- 300 g spaghetti
- 3 dl vand
- evt. en dl fløde til sidst, hvis du synes

Sådan gør du

1. Faktisk skal det hele blot i gryden. Så rengør grønt, riv squash groft og skær peberfrugt og forårsløg i mindre stykker.
2. Kom ellers det hele i gryden og giv det ca. 15-20 minutter ved middel-høj varme, uden låg.
3. Det skal lige røres i nogle gange undervejs, da det ellers brænder på. Hvis det suger lige rigeligt væske, kom blot lidt ekstra vand i.
4. Smag til med lidt fløde og evt. ekstra krydderier.
5. Server med friske krydderurter, et drys salt og peber og evt. parmesan hvis du synes.