

## Pasta med ruccola og tomat

Skrevet av Jorunn

torsdag 09. oktober 2003 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:39

---

### Pasta med ruccola og tomat

(2-3 porsjoner)

250 gram spaghetti

1 båt hvitløk

1/2 - 1 chili

olivenolje

4-5 tomater eller 1 boks hermetiske

svarte oliven (helst med stein)

2-3 never ruccola (grove stilker fjernet og bladene grovhakket)

Kok spaghetti. Surr imens hvitløk og chili raskt i oljen, tilsett tomater og oliven, la koke 5 min. Smak til med salt og pepper. Bland inn den ferdigkokte pastaen og, til slutt, ruccolabladene. Rør litt rundt noen sekunder til bladene er myke.

Server med noen dråper extra virgin olivenolje på toppen og litt revet ost. Et godt forslag er oppsmuldret, fersk hvit geitost (chèvre)! (En håndfull norske småprodusenter har startet med lokal produksjon av denne type geitost og de fortjener å bli lagt merke til!) Den litt stramme chèvre-smaken passer flott til den lette bittersmaken i ruccolaen. Nam nam!

[Originaltråden](#)