Kolínka s rajčatovou omáčkou - Rigatoni al Pomodori

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:
230 g čerstvého špenátu nebo salátu
340 g těstovin rigatoni
parmazán nastrouhat až před podáváním pokrmu
Na omáčku na těstoviny:
600 g čerstvých rajčat
1 lžička olivového oleje
1 malá cibule
4 stroužky česneku nasekat
1 svazek ``bouquet garni`` (svazek tymiánu, šalvěje a majoránky svázané do otýpečky provázkem)
sůl, pepř podle chuti

Postup

Postup přípravy:
Na pánev na rozehřátý olej dáme zesklovatět cibulku s česnekem a můžeme přidat trochu bílého vína. Pak přidáme nakrájená čerstvá rajčata a snažíme se je během míchání rozmačkat. Na pánev k rajčatům přiložíme také snopeček čerstvých bylinek svázaných provázkem a necháme je zde zvolna vyvařovat v omáčce. Musíme pokrm pomalu dusit, opravdu jen zvolna. Když jsou rajčata úplně rozvařená propasírujeme omáčku přes cedník. Těstoviny ``rigatoni`` uvaříme v osolené vodě ``al dente``, neproplachujeme a ihned promícháme s připravenou rajčatovou omáčkou. Talíř vyložíme zelenými lístky špenátu nebo salátu (něco dobrého, ale zeleného) a na ně doprostřed talíře nalijeme směs s těstovinami. Na povrch teplého pokrmu nastrouháme čerstvý parmezán (nebo jiný tvrdý sýr).