Bonzo

www.bonzo.dk

Ragout al Paccantino med Ditalini

2-3 Portioner

15 min Klar på

Vegansk

Ditalini:
1) Bring 850 ml vand og 2 spsk. olivenolie i kog i en gryde.
2) Tilføj posens indhold og lad det småkoge under omrøring ved medium varme i 1 minut.
3) Læg låg på og lad det simre i ca. 18-20 minutter, til størstedelen af vandet er absorberet. Tilføj ½-1 dl kogende vand for et mindre al dente resultat. Tilsæt derefter salt, lad det stå i 1 minut og ibland evt. 1-2 spsk. varmt vand før servering.

Ragout al Paccantino:
Hæld glassets indhold i en gryde og opvarm gryderetten under omrøring i ca. 10 minutter.

Velbekomme!

TIP

Smelt et par hakkede ansjosfileter (de saltede i glas med olie) i lidt olivenolie på en pande sammen med et knust fed hvidløg og brug det til at dryppe over måltidet. Næsten som de gamle romere gjorde det!

Kom evt. lidt ristede brødkrummer på for at få lidt knas i retten.