

Retsept:

Kõige lihtsam pasta

Vaja läheb:

- makarone
- sinki
- tomateid
- vahukoort
- merevaiku
- juustu

Valmistamine:

Keeda soolases vees enda soovi järgi valitud makaronid. Lase vesi keema ja vahetult enne makaronide lisamist vette lisa sool, mitte enne. Makaronide pehmust maitse, sest *al dente* järgi pakendil olev keetmisaeg jätab minu arvates makaronid alati kõvaks. Kui oled makaronid ära keetnud ja kurnanud, prae suuremas kastrulis (kasutan sama kastrulit, milles keetsin makaronid) väheses õlis tükeldatud sink ning veidi aja pärast lisa tomat, kuumuta veidi. Siis lisa vahukoort ja kuumuta. Lisa merevaik (~1 spl) ja sega, et see ära sulaks. Nüüd lisa keedetud makaronid, maitsesta soola ja pipraga ning lisa ka juust. Mina lisan alati ka peterselli, sest see annab minu meelest pastale väga hea maitse.

