



Campanelle con sgombro e rosmarino



Het recept is afkomstig uit het boek *De perfecte pastaformule*
Uitgeverij: The House of Books
ISBN: 9789044331196

CAMPANELLE CON SGOMBRO E ROSMARINO

Makreel, tomaat en rozemarijn

Voor 4 personen als voorgerecht of voor 2 als hoofdgerecht

- 200 g campanelle/gigli
- 1 middelgrote verse makreel, circa 300 g
- 5 el extra vergine olijfolie
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 el verse rozemarijn, fijngehakt
- 1/4 tl gedroogde chilivlokken, gekneusd
- 2 rijpe tomaten, in stukjes van 1 cm
- 2 el platte peterselie, fijngehakt

Ook lekker met deze saus canestri, torchio

Fileer de makreel, laat de huid zitten. Kleine graatjes zijn lastig te verwijderen, snijd daarom elke filet in de lengte in tweeën vanaf de bloedader die tegen de ruggengraat zit, die u met de graten weggooit. Snijd deze vier dunne filets in stukjes van 1,5 cm.

Doe de pasta in het kokende water. Verhit de olie tot hij geurt, maar nog lang niet rookt. Voeg de knoflook, rozemarijn en chili toe en bak een paar seconden om de geur vrij te laten komen. Voeg dan de makreel en de tomaatstukjes toe. Breng op smaak met zout en peper en bak het mengsel circa 3-4 minuten op matig vuur, tot de vis gaar is en de tomaten uiteengevallen zijn. Laat de beetgare pasta uitlekken, voeg toe en laat nog een minuutje meestoven in de makreelsaus. Voeg de peterselie toe en eventueel een scheutje kookwater als het er toch wat droog uitziet.