



Parsakaali-oliiviöljypasta

Aineet: 500 g spagettia tai tagliatellea
1 dl oliiviöljyä
600 g parsakaalia
2 valkosipulin kynttä
suolaa
mustapippuria

Valmistus: Laita pastavesi kuumenemaan. Leikkaa parsakaali pieniksi sieviksi nupuiksi.

Höyrytä parsakaalinuput. Keitä pasta aldente (hampaissa

tuntuvaksi, ei ylikypsäksi) ja huuhto. Kuori ja murskaa valkosipulit.

Laita valkosipuli, oliiviöljy ja pasta ja mustapippuri takaisin kattilaan ja

sekoita. laita parsakaalit mukaan ja kansi hetkeksi päälle.

Pasta on valmista tarjoiltavaksi kun se on lämmennyt.