Broilerinmaksapastaa

Aineet:
1 rkl öljyä
50 g voita
4 pikkusipulia
4 pekoniviipaletta suikaloituna
250 g jauhelihaa
1½ dl kuivaa valkoviiniä sekä vermuttia
350 g kuorittuja ja siemenettömäksi perattuja tomaatteja
suolaa, pippuria
2 valkosipulin kynttä
2 rkl hienonnettua persiljaa
meiramia
250 g broilerin maksaa paloina
500 g simpukka- tai kierukkamakaronia

Valmistus:
Kuumenna öljy ja puolet voista padassa. Lisää hienonnettu sipuli kiehumaan kuulaaksi rasvan joukkoon 2-3 minuutiksi. Lisää suikaloitu pekoni ja jauheliha pataan. Lisää lämpöä ja ruskista nopeasti.

Mittaa viini ja vermutti pataan ja keitä 15 min. Sekoita tomaattipalat sekä mausteet, valkosipuli ja yrtit ruokaan ja lisää viimeksi maksapalat 3 minuutiksi kypsymään.

Keitä makaronit al dente, valuta ja sulata loppuvoi niiden joukkoon. Lusikoi kastike makaronin joukkoon ja korista ruoka yrteillä.