



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spaghetti all arrabbiata toppad med knaprigt bacon, rucola och parmesan

Arrabbiatasås

- Kons. körsbärstomater 1 förp
- Cocktailtomater 125 g
- Chili flakes ½ tsk
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Vatten ½ dl
- 🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Ugnsrostad aubergine och bacon

- Aubergine 1 st
- Tärnat bacon 1 förp
- 🏠 Olivolja 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st

Till servering

- Spaghetti 200 g
- Rucola 30 g
- Riven parmesan 50 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Arrabbiatasås:** Lägg konserverade körsbärstomater, cocktailtomater, vatten, kycklingbuljong, chili flakes och pressad vitlök i en rymlig ugnform. Ställ in formen i mitten av ugnen och tillaga ca 30 min.
3. **Ugnsrostad aubergine och bacon:** Skär aubergine i ca 3x3 cm stora bitar. Lägg bitarna på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 15 min.
4. Ta ut plåten och lägg sedan tärnat bacon på den andra halvan. Tillaga ytterligare ca 15 min, tills baconet har fått fin färg. Blanda allt på plåten efter halva tillagningstiden.
5. **Till servering:** Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
6. **Arrabbiatasås:** Ta ut formen och mosa allt lätt med en gaffel. Blanda väl med hälften av den rivna parmesanen och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Blanda avhålld pasta med arrabbiatasåsen direkt i ugnformen.
7. Lägg upp pastan i djupa tallrikar. Toppa med bacon, aubergine, rucola och resten av den rivna parmesanen.