



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spaghetti all arrabbiata toppad med knaprigt bacon, ruccola och parmesan

Arrabbiatasås

Kons. körsbärstomater 1 förp
Cockailtomater 125 g
Kycklingbuljong 1 påse
Chili flakes ½ tsk
Vitlök 1 klyfta
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Ugnsrostad aubergine och bacon

Aubergine 1 st
Tärnat bacon 1 förp
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar
🏠 Bakplåtpapper 1 st

Till servering

Spaghetti 200 g
Ruccola 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 ugnnsform. 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 ugnnsformen.
7. Lägg upp pastan i djupa tallrikar. Toppa med bacon, aubergine, ruccola och resten av den rivna parmesanen.